



LE GRAND SAINT-MICHEL

Alexandre Trazeres, Chef de cuisine
Romain Evras, Second de cuisine

vous proposent leur carte en collaboration avec leurs fournisseurs

Invite you to their « à la carte » menu hand in hand with our local suppliers



Nos pains : Boulangerie Odelyss à Huisseau-sur-Cosson

Notre beurre : La ferme du Croc du Merle à Muides-sur-Loire

Nos fruits et légumes : Maison Laugier à La Chapelle-Saint-Mesmin

Nos produits de la mer : Maison Seau - en direct de Lorient



Our bread : Boulangerie Odelyss, Huisseau-sur-Cosson

Our butter : La ferme du Croc du Merle, Muides-sur-Loire

Our fruits and vegetables : Maison Laugier, La Chapelle-Saint-Mesmin

Our caviar : Maison Hennequart - Caviar de Sologne

Our seafood products : Maison Seau – straight from Lorient



Tous nos produits sont « Fait maison »

All our dishes are « home-made »

Nos fournisseurs attestent que toutes leurs viandes bovines
sont d'origine française

Our meat products are “French Origin” certified by our suppliers

Carte disponible de 19h00 à 21h30

Du mercredi au dimanche

Prix nets TTC en €



**ENTRÉES
STARTERS**



Carotte confite au safran, clémentine pochée et chutney de clémentine au safran 22
Confit carrot with saffron, poached clementine and chutney of saffron clementine

Œuf parfait, espuma de céleri et truffe 23
Perfect egg, celery and truffle

Rate confite, topinambour et émulsion au champagne 19
Confit spleen, Jerusalem artichoke and champagne emulsion



**PLATS
MAIN DISHES**



Pigeon de Racan rôti sur coffre, cuisse farci aux abats, 38
haricots coco et salsifis confit à la fève de cacao
Roasted Racan pigeon, thigh stuffed with offal, coco beans and salsify confit with cocoa beans

Carré d'agneau sauce au miel, mousseline de carottes pourpres, 37
petites carottes rôties et courge spaghetti
Rack of lamb with honey sauce, purple carrot mousseline, babies roasted carrots and spaghetti squash

Terre et mer de homard et volaille en ballottine, 46
mille-feuille de pommes de terre et poivrons
Surf and turf of lobster and poultry in ballotine, potato mille-feuille and peppers

Saumon mi-cuit, tombée de poireaux et choux de Bruxelles grillés, 31
jus de persil
Half-cooked salmon, leeks and grilled Brussels sprouts, parsley juice

Assiette de légumes de saison 21
Seasonal vegetables plate



**FROMAGES
CHEESES**



Assortiment de fromages affinés par notre Maître fromager Xavier Thuret (MOF), 17
mesclun à l'huile de truffe blanche
Selection of cheeses selected by our Master Cheese maker Xavier Thuret (MOF), served with a baby leaf salad and seasoned with white truffle oil

Mousse de fromage de chèvre et sorbet fromage blanc, miel et herbes fraîches 14
Goat cheese mousse with a white cheese sorbet, honey and fresh herbs

Prix nets TTC en €



**MENU CARTE BLANCHE
CHEF TASTING MENU**



Menu disponible jusqu'à 21h00
Servi pour l'ensemble des convives

*Menu available until 21:00
Served for all guests*

Laissez-vous séduire par une dégustation
des mets spécialement sélectionnés par
notre Chef Alexandre Trazeres

*Let yourself be seduced by a tasting menu
Selected by our Chef Alexandre Trazeres*

**Suggestion du Chef en 5 temps
Chef's 5 courses tasting menu**

85

Accord mets et vins
Sélection de 4 verres

*Food and wine pairing
Selection of 4 glasses*

Val de Loire 25
Prestige 35

Prix nets TTC en €



MENU ENFANT CHILDREN' S MENU

Jusqu'à 12 ans
Up to 12 years old

Plat et dessert de la carte
Dish and dessert from the menu

19



DESSERTS

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| La vanille,
mille-feuille revisité à la vanille de Madagascar,
billes passion, glace vanille et poivre Voatsiperifery
<i>Vanilla,</i>
<i>mille-feuille made with Madagascar vanilla, passion fruit,</i>
<i>vanilla ice cream and Voatsiperifery pepper</i> | 16 |
| La pomme,
ruban de pomme Granny Smith, pomme Fuji,
ganache montée au chocolat dulce et sorbet cidre
<i>Granny Smith apple ribbon, Fuji apple, dulce chocolate ganache and cider sorbet</i> | 16 |
| Le chocolat réglisse,
crémeux chocolat tulakalum, ganache montée réglisse, praliné aux
pignons de pins et glace réglisse
<i>Chocolate licorice,</i>
<i>tulakalum chocolate cream , liquorice ganache, praline with pine nuts and liquorice</i>
<i>ice cream</i> | 16 |

Prix nets TTC en €