



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 : Maison Laugier à La Chapelle-Saint-Mesmin
Nos légumes : Potager de Chambord
Notre caviar de Sologne : Maison Hennequart à Saint-Viâtre
Nos produits de la mer : Maison Seau - en direct de Lorient
Nos huiles : Maison Caulières à Dolus-le-sec
Notre miel : Les Belles Demois'Ailes à Cour-Cheverny
Nos moutardes et vinaigres : Martin-Pouret à Orléans

Our bread : Boulangerie Odelyss, Huisseau-sur-Cosson
Our butter : La ferme du Croc du Merle, Muides-sur-Loire
Our fruits : Maison Laugier, La Chapelle-Saint-Mesmin
Our vegetables : Garden of Chambord
Our caviar from Sologne : Maison Hennequart, Saint-Viâtre
Our seafood products : Maison Seau – straight from Lorient
Our oils : Maison Caulières, Dolus-le-sec
Our honey : Les Belles Demois'Ailes, Cour-Cheverny
Our mustards and vinegars : Martin-Pouret, Orléans



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



Menu servi pour l'ensemble des convives
Menu 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

87

Suggestion du Chef en 7 temps
Chef's 7 courses tasting menu

97

Accord mets et vins
Sélection de 4 verres
*Food and wine pairing
Selection of 4 glasses*

Val de Loire local
25

Val de Loire Prestige
35



ENTRÉES STARTERS



Betteraves, chèvre des « Frères Lemey », miel de la maison Caulières <i>Beetroots, goat cheese from “Lemey” and honey of “Caulières”</i>	21
Crabe aux agrumes, pomme Granny et wasabi <i>Crab with citrus, Granny apple and wasabi</i>	24
Œuf mollet, persil et caviar de Sologne de la « Maison Hennequart » <i>Poached egg, parsley and Sologne caviar from “Maison Hennequart”</i>	29
Céleri, moutarde d’Orléans et glace à la moutarde <i>Celery, mustard from Orléans and mustard ice cream</i>	22



PLATS MAIN DISHES



POISSONS

Turbot en croûte d’agrumes, carottes et combawa <i>Turbot with citrus fruits crust, carrots and combawa</i>	45
Mulet en deux services, courgettes et poivre long <i>Mullet, served in two courses, zucchini and long pepper</i>	36
Homard Bleu, en deux services, fenouil et choux <i>Blue lobster, in two courses, fennel and cabbages</i>	79

VIANDES

Volaille du Gâtinais, courge et noisettes <i>Poultry from Gâtinais, squash and hazelnut</i>	32
Côte de veau, moules et chou-fleur <i>Veal chop, mussels and cauliflower</i>	36
Agneau, pommes de terre, poivrons et abricot <i>Lamb, potatoes, peppers and apricot</i>	35

VÉGÉTARIEN

Légumes de saison poêlés, rôtis, confits, en mousseline <i>Seasonal vegetables, panfried, roasted, candied, mousseline</i>	27
---	----



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans
Up to 12 years old

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

25



FROMAGES

Mousse de chèvre, sorbet fromage blanc, croûtons et herbes fraîches <i>Goat cheese mousse, white cheese sorbet, croutons and fresh herbs</i>	16
Chariot de fromages affinés par notre Maître fromager Xavier Thuret (MOF) <i>Fine cheese trolley selected by our Master Cheese maker Xavier Thuret (MOF)</i>	21



DESSERTS

Pomme, aneth et caramel <i>Apple, dill and caramel</i>	16
Chocolat exotique, sorbet rhum arrangé à la fève de cacao <i>Exotic fruits and chocolate, sorbet flavoured with cocoa bean rum</i>	16
Fraise, petits pois et poivre de timut <i>Strawberry, peas and timut pepper</i>	16
Pêche, verveine et citronnelle <i>Peach, verbena and lemongras</i>	16