



LE GRAND SAINT-MICHEL

**Dîner uniquement
de 19h à 21h30
du mercredi au dimanche**

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 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

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

Beetroots, goat cheese from "Lemey" and honey of "Caulières"

21

Œuf mollet, persil et caviar de Sologne de la « Maison Hennequart »

Poached egg, parsley and Sologne caviar from "Maison Hennequart"

29

Maquereau mariné, algue et Ajo Blanco

Marinated mackerel, seaweed and Ajo Blanco

26

Céleri, moutarde d'Orléans et glace à la moutarde

Celery, mustard from Orléans and mustard ice cream

22



PLATS MAIN DISHES



POISSONS

Turbot en croûte d'agrumes, carottes et combawa

Turbot with citrus fruits crust, carrots and combawa

45

Mulet en deux services, brocoli et poivre long

Mullet served in two courses, broccoli and long pepper

36

Saint-Jacques, café, panais et salsifi

Scallops, coffee, parsnips and salsify

39

VIANDES

Colvert, butternut et poivre de sichuan

Malard duck, butternut and sichuan pepper

37

Côte de veau, moules et chou-fleur

Veal chop, mussels and cauliflower

36

Faux-filet de bœuf Wagyu, sucrine et oignons caramélisés

Sirloin of Wagyu Beef, sucrine lettuce and caramelized onions

64

VÉGÉTARIEN

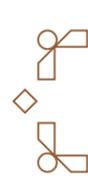
Légumes de saison poêlés, rôtis, confits, en mousseline

Seasonal vegetables, panfried, roasted, candied, mousseline

27



FROMAGES



DESSERTS



Mousse de chèvre, sorbet fromage blanc, croûtons et herbes fraîches

Goat cheese mousse, white cheese sorbet, croutons and fresh herbs

16

Chariot de fromages affinés

par notre Maître fromager Xavier Thuret (MOF)

Fine cheese trolley selected by our Master Cheese maker Xavier Thuret (MOF)

21

Butternut, agrumes, céréales et sorbet Chai

Butternut, citrus, cereal and Chai sorbet

16

Chocolat exotique, sorbet rhum arrangé à la fève de cacao

Exotic fruits and chocolate, sorbet flavoured with cocoa bean rum

16

Sarrasin, noisette et glace vanille

Buckwheat, hazelnut and vanilla ice cream

16

Vin jaune, noix de pécan et coings

Yellow wine, pecan nuts and quince

16



MENU ENFANT



Jusqu'à 12 ans
Up to 12 years old

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

25