



# 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

Pommes de terre, truffe et oeufs de caille en trois services

*Potatoes, truffle and quail eggs, served in three courses*

33



**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 salsifis

*Scallops, coffee, parsnips and salsify*

39

**VIANDES**

Colvert, butternut et poivre de Sichuan

*Mallard 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, lettuce heart and caramelized onions*

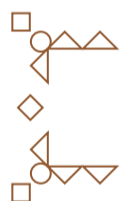
64

**VÉGÉTARIEN**

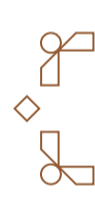
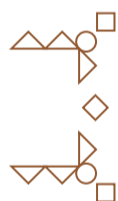
Légumes de saison poêlés, rôtis, confits, en mousseline

*Seasonal vegetables, pan-fried, roasted, candied and a 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 et fruits exotiques, 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