



# LE GRAND SAINT-MICHEL

vous propose sa carte en collaboration avec ses fournisseurs  
*Invite you to its « 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  
Nos truffes : La truffière de Mulsans

*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  
Our truffles : La truffière de Mulsans*



Tous nos produits sont « Fait maison »  
*All our dishes are « home-made »*



Nos fournisseurs attestent que toutes leurs viandes bovines, ovines, porcines et leurs volailles sont élevées  
et abattues en France

*All our meat products, cattles, ovins, pigs, poultry are raised and slaughtered in France, certified by our  
suppliers*

vous indiquera les plats et menus déclinables en option végétarienne à 27 euros  
*Indicates the dishes and the menus available in vegetarian version for 27 euros*





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

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

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

**90**

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

**105**

Tous nos menus sont déclinables en version végétarienne  
*All our menus are available in vegetarian version*

Accord mets et vins du Val de Loire  
Sélection de 4 verres  
Food and wine pairing from the Loire Valley  
Selection of 4 glasses

**35**



**ENTRÉES**  
STARTERS





Oeuf au plat en trompe l'oeil, carotte et ail noir <i>Fried egg, carrot and black garlic</i>	19
Caviar de Sologne de la « Maison Hennequart », chou-fleur et curry noir <i>Sologne Caviar from the « Hennequart's house », cauliflower and black curry</i>	28
Patate douce, clementine et safran <i>Sweet potato, clementine and saffron</i>	21
Ballotine de volaille et trompette de la mort <i>Stuffed chicken fillet and mushrooms</i>	27





OO  
**PLATS**  
MAIN DISHES  
OO

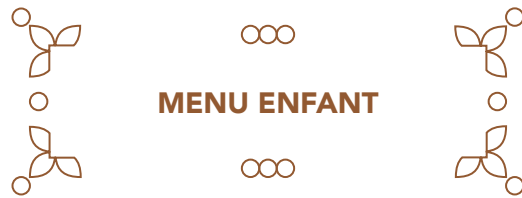


**POISSONS**

 Sole, endive, fève Tonka et lard de porc de la « Ferme Morillard » <i>Sole, French endive, Tonka bean and bacon from la « Ferme Morillard »</i>	38
 Lieu jaune, poireaux, mâche et poivre vert des côtes <i>Yellow pollack, leek, lamb's lettuce and green pepper</i>	36

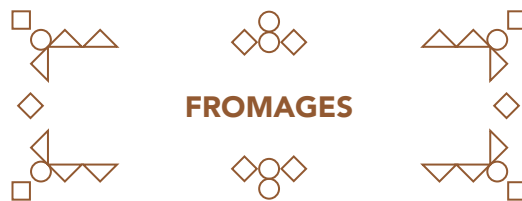
**VIANDES**

 Pigeon de Racan, salsifis, topinambour, chocolat et noisette <i>Pigeon from Racan, salsify, sunroot, chocolate and hazelnut</i>	39
 Boeuf de la « Ferme Jaffré », déclinaison de betterave et chou rouge au cumin <i>Beef from la « Ferme Jaffré », beetroot and red cabbage flavoured with cumin</i>	35



Jusqu'à 12 ans  
Up to 12 years old

Plat et dessert de la carte  
Dish and dessert from the menu  
25



Faisselle de « La ferme du Croc du Merle », déclinaison de poire et chanvre	16
<i>Fresh cheese from « La ferme du Croc du Merle », poached and dried pear, and chanvre</i>	
Chariot de fromages affinés par notre Maître fromager Xavier Thuret (MOF)	21
<i>Fine cheese trolley selected by our Master Cheese maker Xavier Thuret (MOF)</i>	



Autour du chocolat	16
<i>Sweet dialogue of chocolate</i>	
Baba au rhum revisité et fruits exotiques	16
<i>Baba rum revisited and exotic fruits</i>	
Betterave, chocolat et verveine	16
<i>Beetroot, chocolate and verbena</i>	
Vin jaune, noix de pécan et coings	16
<i>Yellow wine, pecan nuts and quince</i>	