



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

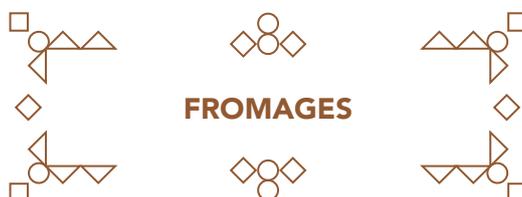
VIANDES

 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> | |