



# LE GRAND SAINT-MICHEL

Notre Cheffe Rita Silva vous invite à découvrir sa cuisine au travers d'un menu dégustation élaboré à partir de produits frais du moment et de saison.

Vous serez séduits par une cuisine délicate et raffinée sublimant les produits locaux faisant la richesse du Centre Val de Loire

*Our Chef Rita Silva invites you to discover her cuisine through a tasting menu made from fresh seasonal products. You will be seduced by a delicate and sophisticated cuisine sublimating the local products that make the richness of the Centre Val de Loire*

Rita Silva, Cheffe de cuisine  
Valter Ribeiro, Chef pâtissier

Remerçient leurs fournisseurs pour leur collaboration



Nos pains : Boulangerie Odelyss à Huisseau-sur-Cosson  
Notre beurre : La ferme du Croc du Merle à Muides-sur-Loire  
Notre Caviar de Sologne : Maison Hennequart à Saint-Viâtre  
Nos légumes : Potager de Chambord  
Nos fraises de Sologne : Romo fraises à Romorantin  
Nos viandes : JA Gastronomie à Angers  
Nos jeunes pousses : La ferme positive à Orléans  
Nos œufs : Maison Dassise à Cour-Cheverny  
Notre truffe d'été du Périgord : Guillaume Gé

Our bread : Boulangerie Odelyss, Huisseau-sur-Cosson  
Our butter : La ferme du Croc du Merle, Muides-sur-Loire  
Our Caviar from Sologne : Maison Hennequart, Saint-Viâtre  
Our vegetables : Garden of Chambord  
Our strawberries from Sologne : Romo fraises, Romorantin  
Our meats : JA Gastronomie, Angers  
Our young plants : La Ferme positive, Orleans  
Our eggs : Maison Dassise, Cour-Cheverny  
Our summer truffle from Perigord : Guillaume Gé



Nos fournisseurs attestent que toutes leurs viandes bovines sont d'origine française  
*Our meat products are "French Origin" certified by our suppliers*



Laissez séduire par une dégustation de mets  
spécialement sélectionnés par notre Cheffe Rita Silva  
*Let yourself be seduced by a tasting menu selected  
by our Cheffe Rita Silva*

Menu servi pour l'ensemble des convives  
Menu served for all guests

Suggestion de la Cheffe en 5 temps  
*Chef's 5 courses tasting menu*

**95**

Suggestion de la Cheffe en 7 temps  
*Chef's 7 courses tasting menu*

**115**

Accord mets et vins  
Sélection de 4 verres

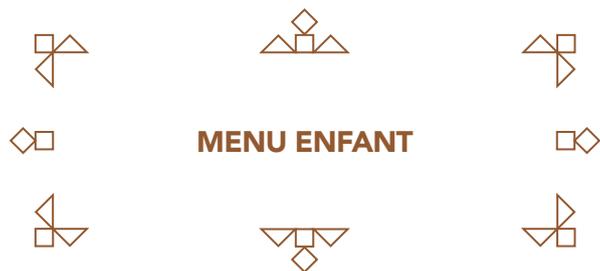
**50**



**MENU DÉCOUVERTE  
VÉGÉTARIEN**

Suggestion de la Cheffe en 5 services  
*Vegetarian tasting menu*  
*Chef's 5 courses tasting menu*

**95**



**MENU ENFANT**

Jusqu'à 12 ans  
Up to 12 years old

Suggestion de la Cheffe  
en 3 services  
*Chef's 3 courses tasting menu*

**25**