



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-vous 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

105

Sélection de fromages affinés de la région
Selection of aged local cheeses

18



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

135



Accord mets et vins
Sélection de 4 verres

50



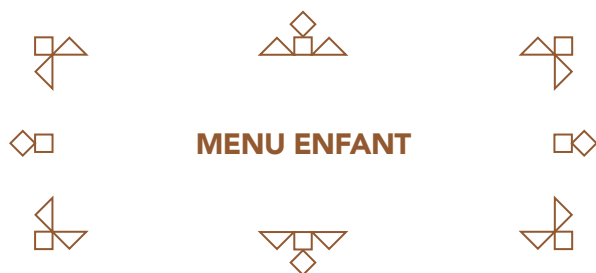
**MENU DÉCOUVERTE
VÉGÉTARIEN**

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

105

Sélection de fromages affinés de la région
Selection of aged local cheeses

18



MENU ENFANT

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

25