



# LE GRAND SAINT-MICHEL

Notre Cheffe Rita Silva vous invite à découvrir sa cuisine au travers d'un menu 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 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

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  
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  
*Indicates the dishes and the menus available in vegetarian version*



**ENTRÉES**  
**STARTERS**



Saumon gravelax, salade de betterave et son condiment, sorbet à la fromage blanc <i>Salmon gravelax, beetroot salad and its condiment, cottage cheese sorbet</i>	17
Aubergine du potager de Chambord rôtie, caviar d'aubergine, pickles et croutons <i>Roasted aubergine from the Chambord vegetable garden, aubergine caviar, pickles and croutons</i>	14
Maquereaux justes saisis, condiments abricot, concombre et basilic, émulsion vinaigre d'Orléans <i>Seared mackerel served with an apricot, cucumber and basil sauce and a Orleans vinegar emulsion</i>	16
Tomates anciennes et burrata crémeuse, sauce pesto <i>Heirloom tomatoes and burrata, pesto sauce</i>	17
Salade de nouilles aux légumes et aux gambas, sauce soja, coriandre et citron vert <i>Noodle salad with vegetables and prawns, soy, coriander and lime sauce</i>	15
Tartare de poisson aux fruits rouges <i>Fish tartar with red fruit</i>	15
Soupe froide de légume de saison, croutons et crème montée <i>Cold seasonal vegetable soup served with croutons and whipped cream</i>	13



Risotto canaroli à la courgette et à la mangue <i>Courgette and mango canaroli risotto</i>	20
Linguines aux palourdes <i>Linguine with clams</i>	22
Poulpe confit grillé, courgettes, sauce à la tomate et à la cacahuète <i>Grilled Octopus confit with courgettes and a tomato and peanut dressing</i>	23
Filet de daurade juste saisi, concassé de tomate à la verveine et blettes <i>Fillet of seared sea bream with a tomato and verbena concassé and chard</i>	25
Poisson retour de pêche, légumes de saison, sauce vierge <i>Seasonal fish served with seasonal vegetables and a sauce vierge</i>	24
Poitrine de veau confit, saladin de haricots verts aux fruits rouges, cresson de la région <i>Veal breast confit, green bean salad with red berries and regional watercress</i>	27
Bœuf grillé à la sauce chimichurri, pommes Anna et épinards <i>Grilled beef with chimichurri sauce, Anna potatoes and spinach</i>	29
Pièce du boucher à partager, pommes grenaille et salade d'épinards <i>Pièce from the butcher to share, served with scalloped potatoes and spinach salad</i>	75



Sélection de fromages ( 4 coupes) <i>Selection of cheeses (4 cups)</i>	15
---	----



## 80 euros

Saumon gravelax, salade de betterave et son condiment,  
sorbet fromage blanc  
*Salmon gravelax, beetroot salad and its condiment,  
cheese sorbet*



Filet de daurade juste saisi,  
concassé de tomate à la verveine et blettes  
*Filet of sea bream just seared, tomato concassé  
with verbena and chard*



Bœuf grillé à la sauce chimichurri,  
pommes Anna et épinards  
*Grilled beef with chimichurri sauce, Anna apples and spinach*



Coque croquante à la framboise et meringue, sorbet au basilic  
*Crunchy raspberry and meringue shell, basil sorbet*



**MENU  
DU RELAIS**

**60 euros**



Soupe froide de légume de saison, croutons et crème montée  
*Cold seasonal vegetable soup served with croutons  
and whipped cream*



Poulpe confit grillé, courgettes, sauce à la tomate et cacahuètes  
*Grilled Octopus confit with courgettes and a tomato and  
peanut dressing*

ou

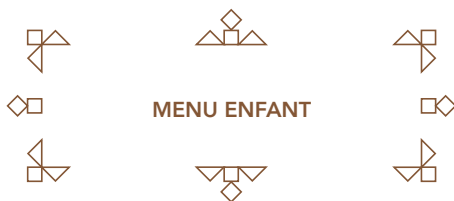
Poitrine de veau confit, saladin de haricots verts aux fruits rouges,  
cresson de la région  
*Confit of veal breast, green bean salad with red fruits  
and local watercress*



Tarte abricot au miel, sorbet au yaourt  
*Apricot and honey tart with yoghurt sorbet*



Tarte abricot au miel, sorbet au yaourt <i>Apricot and honey tart with yoghurt sorbet</i>	12
Ananas confit au jus d'épices, sorbet à la coriandre <i>Candied pineapple with spice juice, coriander sorbet</i>	12
Coque croquante à la framboise et meringue, sorbet au basilic <i>Crunchy raspberry and meringue shell, basil sorbet</i>	12
Crème prise au chocolat, glace au thé Rooibos <i>Chocolate custard, Rooibos tea ice cream</i>	12
Poêlée de mûres et mousse à la mûre au siphon <i>Pan-fried blackberries and blackberry mousse in siphon</i>	12
Sélection de fruits de saison <i>Selection of seasonal fruits</i>	12



### 19 euros

Plats : Viande ou poisson servis avec garniture au choix.  
 Desserts : Moelleux au chocolat ou glace au choix  
 Plats : Viande ou poisson servis avec garniture au choix.  
 Desserts : Moelleux au chocolat ou glace au choix