



LE GRAND SAINT-MICHEL



CARTE DÉJEUNER

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 authentique et gourmande 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 authentic and gourmet cuisine sublimating the local products that make the richness of the Centre Val de Loire



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

ENTRÉES

STARTERS

Pâté en croûte maison, pickles gourmands <i>Homemade pâté en croûte, gourmet pickels</i>	17
Vaporeux de topinambour, Eclats de noisettes caramélisées, champignons <i>Topinambour steamy Caramelized hazelnut slivers, mushrooms</i>	14
Notre foie gras maison, Madeleine chaude au pain d'épices <i>Our homemade foie gras, warm gingerbread madeleine</i>	24
Caviar de Sologne, croustillant de pommes darphin <i>Sologne caviar, darphin crisp</i>	75
Velouté d'automne, Potimarron, lard Colonnata <i>Autumn soup, pumpkin, Colonnata bacon</i> *Supplément truffe / truffle supplement +20	13

PLATS

MAIN COURSES

Recommandation de la Cheffe • Poulpe grillé, patate douce fumée, béchamel au persil <i>Grilled octopus, smoked sweet potato, parsley bechamel sauce</i>	26
Tagliatelles fraîches à la truffe du Périgord <i>Fresh tagliatelle with Périgord truffle</i>	30
La pêche du jour, Assortiment de légumes frais de saison <i>Catch of the day, fresh seasonal vegetables</i> *Supplément caviar de Sologne / Sologne caviar supplement +17	28
Côte de porc, Frites maison de panisse sauce bordelaise <i>Rib of pork, homemade panisse fries, bordelaise sauce</i>	35

À PARTAGER

Côte de boeuf à partager « 1kg » • <i>Prime rib to share « 1kg »</i>	44 PAR PERSONNE
Servie avec pommes de terre grenailles et salade verte <i>Served with new potatoes and green salad</i>	

FROMAGES

CHEESES

Assiette de fromages de nos campagnes (3 pièces) 12
farmer's french cheeses plate (3 pieces)

DESSERT

Tarte Tatin revisitée par le Chef • 13
Tarte Tatin revisited by the Chef

Poire pochée, écume de St Maure de Touraine 14
Poached pear, St Maure de Touraine foam

Mille-feuille du Relais à partager ou pas ...• 24
Vanille, sarrasin
Vanilla, buckwheat mille-feuille to share or not..

MENU DU MARCHÉ

35 euros

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
*Starter + Main dish or
Main dish + Dessert*

45 euros

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main dish + Dessert

Les sélections du menu du marché sont proposées
uniquement à partir des choix notés sur l'ardoise
Market menu selection are based solely on choices noted on the blackboard

MENU ENFANT

19 euros

PLATS

Viande ou poisson servi avec garniture au choix
Meat or fish served with side dish

DESSERTS

Moelleux au chocolat ou glace au choix
Chocolate cake or ice cream

Le menu est disponible aussi au dîner
This menu is also available for dinner