



# LE GRAND SAINT-MICHEL



## CARTE DU DÎNER

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 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 pickles</i>	17
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
Carpaccio marin, Grenade, orange sanguine <i>Fish carpaccio</i> <i>Pomegranate, blood orange</i>	18
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
Filet de boeuf Rossini, Délices d'artichaut, pommes de terre dauphine, truffe <i>Rossini beef filet, artichoke delight, dauphine potatoes, truffle</i>	45

## À PARTAGER

Côte de boeuf à partager « 1kg » • <i>Prime rib to share « 1kg »</i>	44 PAR PERSONNE
Épaule d'agneau confite à partager de « 1kg » <i>Confit lamb shoulder to share « 1kg »</i>	41 PAR PERSONNE
Servie avec pommes de terre grenailles et salade verte <i>Served with new potatoes and green salad</i>	

# FROMAGES

## CHEESES

Fromages de nos campagnes sur chariot (3 ou 6 pièces) 12/18  
*Farmer's french cheeses on trail (3 or 6 pieces)*

# DESSERT

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

Voyage gourmand, 14  
Croustillant de panais, chocolat fumé  
*A gourmet journey,*  
*Parsnip crisp with smoked chocolate*

Mont blanc, châtaignes et cassis 13  
*Mont blanc, chestnuts and blackcurrants*

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

# MENU DU RELAIS

70 euros



Velouté d'automne, potimarron, lard Colonnata  
*Autumn soup, pumpkin, Colonnata bacon*

OU

Pâté en croûte maison, pickles gourmands  
*Homemade paté en croûté, gourmet pickles*



Pêche du jour, assortiment de légumes  
*Catch of the day, assortment of fresh seasonal vegetables*

OU

Filet de boeuf, délices d'artichaut, pomme de terre dauphine  
*Beef filet, artichoke delight, dauphine potatoes*



Fromages de nos campagnes sur chariot (4 pièces)  
*Farmer's french cheeses on trail (4 pieces)*



Mont blanc, châtaignes et cassis  
*Mont blanc, chestnuts and blackcurrants*

OU

Voyage gourmand, croustillant de panais, chocolat fumé  
*A gourmet journey, parsnip crisp, smoked chocolate*

# 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*