



LE GRAND SAINT-MICHEL



37 CHAMBORD. — L'Hôtel du Grand Saint-Michel. — LL.



Bienvenue au Grand Saint-Michel, un lieu où l'histoire prend vie. Ancien relais de chasse, il a accueilli des figures comme Pompidou et Giscard d'Estaing. Aujourd'hui, ce cadre unique vous invite à un voyage gustatif, où la cuisine traditionnelle et généreuse sublime les produits locaux de saison. La Cheffe Marion Carraud, forte de son expérience, vous ouvre les portes de sa passion pour la cuisine française, alliant art culinaire et convivialité.

Welcome to the Grand Saint-Michel, a place where history comes alive. Once a hunting lodge frequented by Presidents Pompidou and Giscard d'Estaing, it now offers a unique setting for a culinary journey. Here, traditional and generous cuisine brings local, seasonal products to life. Chef Marion Carraud, with her extensive experience, invites you to experience her passion for French cuisine, blending culinary artistry with warmth and hospitality.



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 beef, lamb, pork, and poultry are raised and slaughtered in France, as certified by our suppliers

ENTRÉES

STARTERS

Le Saumon Gravlax d'Écosse Label Rouge Crème d'Isigny, Blinis Tiède <i>Scottish Gravlax Salmon, Isigny Cream, Warm Blinis</i>	18
Le Foie Gras de Canard des Landes en Terrine, Chutney de Fruits Confits <i>Land Duck Foie Gras Terrine, Candied Fruit Chutney</i>	22
Le Pâté en Croûte au Foie Gras de Canard et Ris de Veau, Gelée au Porto – Confiture d'Oignons au Vinaigre de Vin <i>Pâté en Croûte with Duck Foie Gras and Veal Sweetbreads, Port Jelly – Onion Jam with Wine Vinegar</i>	19
La Crème de Chou-fleur dite « Dubarry » <i>Cauliflower Cream « Dubarry »</i>	16
Les Asperges Blanches et Vertes Françaises Rôties au Serrano, Vinaigrette Tiède au Jus de Poulet <i>Roasted French White and Green Asparagus with Serrano Ham, Warm Vinaigrette with Chicken Juice</i>	19
Caviar de Sologne, « Oscière » Blinis Crème Isigny - 30g <i>Sologne Caviar, Blinis with Isigny Cream</i>	90

PLATS

MAIN COURSES

Le Paleron de Veau Confit, Réduction de Vin Rouge et Crème de Cassis, Carottes Fondantes <i>Braised Veal Shoulder, Red Wine Reduction and Blackcurrant Cream, Tender Carrots</i>	29
Le Suprême de Volaille d'Orléans IGP, Rôti sur sa Peau, aux Morilles <i>Roasted Orléans IGP Chicken Supreme with Morels</i>	32
Sandre Rôti sur sa Peau, Beurre Blanc au Vinaigre de Martin Pouret <i>Roasted Pike-Perch on the Skin, White Butter Sauce with Martin Pouret</i>	31
Le Contre-filet d'Angus au Poivre Noir du Brésil Flambé au Cognac <i>Angus Sirloin with Brazilian Black Pepper Flambéed in Cognac</i>	32
La Poêlée de Trofie aux Légumes de Saison, Coulis de Sauce Tomate <i>Pan-Fried Trofie with Seasonal Vegetables, Tomato Sauce Coulis</i>	25

À PARTAGER

Épaule d'Agneau Française Cuite au Four Durant 8 heures, Jus Réduit <i>French Lamb Shoulder Slow-Cooked 8 Hours, Reduced Juice</i>	POUR 2 PERSONNES 85
--	---------------------

FROMAGES

CHEESES

Le Plateau de Fromage - La Passion du Fromage - Blois 14
Cheese Platter - La Passion du fromage - Blois

DESSERT

Le Riz à l'Impératrice (Riz au Lait, Vanille, Fruits Confits, Rhum, Crème Anglaise) 12
The Emperor's Rice (Rice Pudding, Vanilla, Candied Fruits, Rum, Custard)

Tarte Tatin aux Pralines de Saint-Genix 12
Saint-Genix Pralines Tarte Tatin

Poire de Comice et Pruneaux Cuits au Vin Rouge Épicé, 13
Madeleine au Miel des Belles Demois'ailles - Cour-Cheverny
Comice Pear and Prunes Cooked in Spiced Red Wine,
Madeleine with Honey from Belles Demois'ailles - Cour-Cheverny

Brioche Perdue au Caramel Beurre Salé 13
Brioche French Toast with Salted Butter Caramel

Café Gourmand 14
Café Gourmand

MENU DU RELAIS

55 euros

ENTRÉES

(aux choix)

Le Pâté en Croûte au Foie Gras de Canard et Ris de Veau, Gelée au Porto

*Pâté en Croûte with Duck Foie Gras and Veal Sweetbreads,
Porto Jelly – Onion Jam with Wine Vinegar*

—

La Crème de Chou-fleu dite « Dubarry »

« Dubarry » Cauliflower Cream

PLATS

(aux choix)

Le Suprême de Volaille d'Orléan IGP Rôti sur sa Peau Crémeuse
de Duxelles de Champignons, Jus de Cuisson

Roasted Orléans IGP Chicken Supreme with Creamy Mushroom Duxelles

—

Sandre Rôti sur sa Peau, Beurre Blanc au Vinaigre de Martin Pouret

Roasted Pike-Perch, White Butter Sauce with Martin Pouret Vinegar

Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison et de gratin dauphinois

Served with seasonal vegetables and Dauphinoise potatoes

DESSERTS

(aux choix)

Le Riz à l'Impératrice (Riz au Lait, Vanille, Fruits Confits, Rhum, Crème Anglaise)

The Emperor's Rice (Rice Pudding, Vanilla, Candied Fruits, Rum, Custard)

—

Tarte Tatin aux Pralines de Saint-Genix

Tarte Tatin, Saint-Genix Pralines

MENU ENFANT

19 euros

PLATS

(aux choix)

Volaille Fermière Rôtie
Roast Free-range Poultry

—

Poisson du Moment
Fish of the Day

Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison et de gratin dauphinois
Served with seasonal vegetables and Dauphinoise potatoes

DESSERTS

(aux choix)

Dessert du Moment
Dessert of the Day

—

Glaces au Choix
Ice Cream of your Choice

NOS FOURNISSEURS



LES ARTISANTS ET PRODUCTEURS AVEC QUI NOUS TRAVAILLONS

LE PAIN

Odelyss - Huisseau sur Cosson

LE FOIE GRAS

Rougié

LES VIANDES / VOLAILLES

Sologne frais

LES FRUITS ET LEGUMES

Maison Laugier

LES POISSONS, CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

Maison Reynaud

LES FROMAGES

La passion du fromage

LE MIEL

Belles Demois'ailles

CAVIAR

Pisciculture Hennequart

VINAIGRE

Martin Pouret





LE GRAND SAINT-MICHEL



Cliché J. Andrieu.

CHAMBORD. — La cour de l'Hôtel St. Michel.