



LE GRAND SAINT-MICHEL





Bienvenue au Grand Saint-Michel, où la cuisine du terroir retrouve ses lettres de noblesse. En collaboration avec le chef Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France et figure emblématique des bouchons lyonnais «Daniel et Denise», notre table célèbre une gastronomie française généreuse, sincère et ancrée dans la tradition. Sur place, la cheffe Marion Carraud interprète avec talent et sensibilité cette cuisine authentique, sublimant les produits de saison et du terroir. Ces saveurs s'inscrivent dans l'histoire prestigieuse du Grand Saint-Michel, qui a vu passer de grandes personnalités françaises au fil du temps. Dans ce cadre raffiné et chaleureux, chaque assiette raconte une histoire de goût, de transmission et de convivialité.

Welcome to Grand Saint-Michel, where terroir cuisine is elevated to new heights. In collaboration with Chef Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France and renowned figure behind Lyon's famous bouchons «Daniel et Denise,» our table celebrates generous, heartfelt French gastronomy rooted in tradition. On site, Chef Marion Carraud skillfully interprets this authentic cuisine, highlighting seasonal and local products. These flavors are part of the rich history of Grand Saint-Michel, a place that has welcomed many prominent French personalities over the years. In this elegant and warm setting, every dish tells a story of taste, heritage, and conviviality.



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 tièdes	18
Scottish gravlax salmon, Isigny cream, warm blinis	
Le foie gras de canard des Landes en terrine, chutney de fruits confits	22
Land duck foie gras terrine, candied fruit chutney	
Le pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau, Gelée au porto – confiture d'oignons au vinaigre de vin	19
Pâté en croûte with duck foie gras and veal sweetbreads, Port jelly – onion jam with wine vinegar	
Crème de petits pois rafraîchis à la menthe , œuf parfait	16
Chilled pea cream with mint perfect egg	
Gâteau de tomate au fromage frais, crème de pistou et roquette,	19
Tomato cake with fresh cheese, pistou cream and rocket	
Caviar de Sologne, «Osciètre», blinis et crème d'Isigny - 30g	90
Sologne caviar, blinis with Isigny cream	

PLATS

MAIN COURSES

Le paleron de veau confit, tomates, courgettes, persil, sauce veau vinaigrée	29
Braised veal shoulder, tomatoes, zucchini, parsley, tangy veal sauce	
Le suprême de volaille de la ferme du Luteau, rôti sur sa peau aux morilles	32
Roasted chicken supreme from Luteau farm, with morel mushrooms	
Pièce de sandre dorée, tian de légumes, vierge de légumes, jus de poulet	31
Golden pike-perch fillet, vegetable tian, vegetable vinaigrette, chicken jus	
Le contre-filet de Salers au poivre noir du Brésil flambé au Cognac	32
Salers beef sirloin with Brazilian black pepper Flambéed in Cognac	
La poêlée de trofie aux légumes de saison, coulis de sauce tomate	25
Pan-fried trofie with seasonal vegetables, tomato sauce coulis	

À PARTAGER

Épaule d'agneau française cuite au four durant 8 heures, jus réduit	POUR 2 PERSONNES 85
French lamb shoulder slow-cooked 8 hours, reduced juice	

FROMAGES

CHEESES

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

DESSERTS

Tarte fine aux fraises, crème citron, coulis de fraises	12
Thin strawberry tart, lemon cream, strawberry coulis	
Tarte tatin aux pralines de Saint-Genix	12
Saint-Genix pralines tarte tatin	
Pêche pochée à la verveine, glace verveine,	13
coulis de fruits rouges, pistaches	
Verbena-poached peach, verbena ice cream, red fruit coulis, pistachio	
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

Crème de petits pois rafraîchis à la menthe, œuf parfait
Chilled pea cream with mint perfect egg

PLATS (aux choix)

Le suprême de volaille de la ferme du Luteau rôti sur sa peau crémeuse,
mousseline de carottes, jus de cuisson
Roasted chicken supreme from Luteau farm with creamy skin,
carrot mousseline, cooking juice

Pièce de sandre dorée, tian de légumes, vierge de légumes, jus de poulet
Golden pike-perch fillet, vegetable tian, vegetable vinaigrette, chicken jus

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

DESSERTS (aux choix)

Tarte fine aux fraises, crème citron, coulis de fraises
Thin strawberry tart, lemon cream, strawberry coulis

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 ARTISANS ET PRODUCTEURS AVEC QUI NOUS TRAVAILLONS

LE PAIN

Odelyss - Huisseau sur Cosson

LE FOIE GRAS

Maison Masse

LES VIANDES / VOLAILLES

Sologne frais, Atelier du Loup

LES FRUITS ET LEGUMES

Maison Laugier

LES POISSONS, CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

Maison Reynaud

LES FROMAGES

La passion du fromage

CAVIAR

Pisciculture Hennequart

VINAIGRE

Martin Pouret



Origines des produits
Bœuf (race Salers) : origine France.
Veau : origine France
Agneau : origine France
Volaille : origine France
Poisson : origine France



LE GRAND SAINT-MICHEL

