



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 foie gras de canard français en terrine (Domaine De Limagne), chutney de fruits confits	22
<i>French duck foie gras terrine (Domaine de Limagne), candied fruit chutney</i>	
Le pâté en croûte de foie gras de canard et ris de veau	20
<i>Pâté en croûte of duck foie gras and veal sweetbreads</i>	
La terrine de gibier à plumes et à poils, gelée de cuisson aux baies de Genièvre	19
<i>Terrine of game, feather and fur, in its own jelly scented with juniper berries</i>	
Le velouté de butternut, gnocchis de pommes de terre, crème infusée au lard *	17
<i>Velouté of butternut squash, potato gnocchi, cream infused with smoked bacon</i>	
Le caviar de Sologne, blinis tièdes	90
<i>Sologne caviar, served with warm blinis</i>	
Le saumon Gravlax d'Ecosse label rouge, crème d'Isigny et blinis tièdes	18
<i>Gravlax of Scottish Red Label salmon, Isigny cream and warm blinis</i>	

* Disponible en déclinaison végétarienne
Available in a vegetarian preparation

PLATS

MAIN COURSES

La volaille fermière rôtie aux morilles Farmhouse poultry roasted with morels	32
Le tournedos de filet de bœuf de Salers aux poivres noirs flambé au cognac <i>Tournedos of Salers beef tenderloin with black pepper, flambéed in Cognac</i>	34
Le collier de cochon fondant et rôti, réduction de Porto, mousseline de carotte <i>Slow-roasted pork collar, Port wine reduction, carrot mousseline</i>	29
Le Sandre rôti sur sa peau, compotée de chou vert, gnocchis de pommes de terre, réduction de vin rouge <i>Pike-perch roasted on its skin, braised green cabbage, potato gnocchi, red wine reduction</i>	31
Le risotto d'épeautre aux légumes racines <i>Spelt risotto with root vegetables</i>	26

GIBIERS

Le colvert rôti sur sa peau, la cuisse confite, jus de cuisson au foie gras de canard <i>Mallard roasted on the skin, confit leg, duck foie gras jus</i>	32
Le filet de cerf poêlé, sauce poivrade <i>Pan-seared venison fillet, sauce poivrade</i>	34

À PARTAGER

L'épaule d'agneau française confite au four durant 7 heures, jus de cuisson	85
<i>French lamb shoulder, slow-cooked for seven hours, natural jus</i>	
La cocotte d'estouffade de cerf, compotée de fruits	60
<i>Cocotte of venison estouffade, with a compote of fruits</i>	
Le Chateaubriand de Salers aux poivres noirs, flambé au cognac	90
<i>Chateaubriand of Salers beef, with black pepper, flambéed in Cognac</i>	

FROMAGES CHEESES

Le Plateau de Fromage - La passion du fromage - Blois	14
<i>Cheese Platter - La Passion du fromage - Blois</i>	

DESSERT

La tarte Tatin à la praline de Saint-Genix	12
<i>Tarte Tatin with Saint-Genix praline</i>	
La brioche perdue dorée au caramel au beurre salé	13
<i>Brioche perdue, caramel with salted butter</i>	
La poire pochée, Belle Hélène	13
<i>Poached pear, Belle Hélène</i>	
Les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier	12
<i>Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier</i>	
Le café gourmand	14

MENU DU RELAIS

55 euros

ENTRÉES

(aux choix)

Le pâté en croûte de foie gras de canard et ris de veau

Pâté en croûte of duck foie gras and veal sweetbreads

Le velouté de butternut, gnocchis de pommes de terre,
crème infusée au lard

*Velouté of butternut squash, potato gnocchi,
cream infused with smoked bacon*

PLATS

(aux choix)

Le Sandre rôti sur sa peau, compotée de chou vert,
gnocchis de pommes de terre, réduction de vin rouge

*Pike-perch roasted on its skin, braised green cabbage,
potato gnocchi, red wine reduction*

La volaille fermière rôtie aux morilles

Farmhouse poultry roasted with morels

La cocotte d'estouffade de cerf, compotée de fruits

Cocotte of venison estouffade, with a compote of fruits

DESSERTS

(aux choix)

La poire pochée, Belle Hélène

Poached pear, Belle Hélène

Les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier

MENU ENFANT

19 euros

PLATS

(aux choix)

Volaille Fermière Rôtie
Farmhouse poultry, roasted

—

Poisson du Moment
Fish of the Day

DESSERTS

(aux choix)

Fondant au chocolat
Chocolate fondant

—

Glaces au Choix
Selection of ice creams

NOS FOURNISSEURS



LES ARTISANTS ET PRODUCTEURS AVEC QUI NOUS TRAVAILLONS

LE PAIN

Odelyss - Huisseau sur Cosson – Loir et cher

LE FOIE GRAS

Domaine de Limagne – Chappes – Auvergne

LES VIANDES / VOLAILLES

Atelier du Loup – Salbris – Loir et cher

LES FRUITS ET LEGUMES

Laugier & Fils – La Chapelle-Saint-Mesmin – Loiret

LES POISSONS, CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

Maison Reynaud – Chevilly-Larue – Île-de-France
Homards Acadiens – Marlieux - Auvergne-Rhône-Alpes

LES FROMAGES

La passion du fromage - Blois – Loir et cher

CAVIAR

La Pisciculture Hennequart– Saint viâtre– Loir et cher

VINAIGRES ET HUILES

Martin Pouret - Fleury-les-Aubrais – Loiret
Kalios – Néochóri-Ithómis- Grèce



Origine des produits

Bœuf (race Salers) / Volaille fermière / Agneau / Volaille / Gibier : origine France
Poisson : origine France et Ecosse



LE GRAND SAINT-MICHEL



Cliché J. Andrieu.

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