



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
French duck foie gras terrine (Domaine de Limagne), candied fruit chutney	
Le pâté en croûte de ris de veau, noix de veau et foie gras de canard	20
Pâté en croûte of duck foie gras and veal sweetbreads	
Le poireau cuit, fondant fumé au bois de hêtre, vinaigrette aux herbes.	16
Cooked leek, tender and beechwood-smoked, with herb vinaigrette	
L'œuf de plein air, poché aux artichauts en barigoule, Émulsion de jus de cuisson	18
Free-range egg, poached with artichokes in barigoule, Cooking juice emulsion	
Le caviar de Sologne, blinis tièdes	90
Sologne caviar, served with warm blinis	
Le saumon Gravlax d'Ecosse label rouge, crème d'Isigny et blinis tièdes	18
Gravlax of Scottish Red Label salmon, Isigny cream and warm blinis	

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 Tournedos of Salers beef tenderloin with black pepper, flambéed in Cognac	34
Le collier de cochon fondant et rôti, sauce au Porto, mousseline de carottes Slow-roasted pork collar, Port wine sauce, carrot mousseline	29
Le Sandre confit à l'huile d'olive, crème de cresson et gnocchis dorés Pike-perch confit in olive oil, watercress cream and potato gnocchi	31
Le risotto d'épeautre aux légumes de saison Spelt risotto with season vegetables	26

À PARTAGER

L'épaule d'agneau française confite au four durant 7 heures, jus de cuisson French lamb shoulder, slow-cooked for seven hours, natural jus	85
La côte de cochon français rôti à l'ail confit et jus de cuisson Roasted French pork chop with confit garlic and cooking juice	60
Le Chateaubriand de Salers aux poivres noirs, flambé au cognac Chateaubriand of Salers beef, with black pepper, flambéed in Cognac	90

FROMAGES

CHEESES

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

DESSERT

Le Millefeuille tout au chocolat	14
Chocolate millefeuille	
Baba au rhum à l'ananas, chantilly à la vanille	13
Rum baba with pineapple, vanilla whipped cream.	
La poire pochée, Belle Hélène	13
Poached pear, Belle Hélène	
Les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier	12
Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier	
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 poireau cuit, fondant fumé au bois de hêtre, vinaigrette aux herbes

Cooked leek, tender and beechwood-smoked, with herb vinaigrette

PLATS

(aux choix)

Le Sandre confit à l'huile d'olive, crème de cresson et
gnocchis de pomme de terre dorés

Pike-perch confit in olive oil, watercress cream and potato gnocchi

La volaille fermière rôtie aux champignons

Farmhouse poultry roasted with mushrooms

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 ARTISANS 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.