



LE GRAND SAINT-MICHEL





Bienvenue au Grand Saint-Michel, un lieu chargé d'histoire. Ancien relais de chasse, il a accueilli de grandes personnalités comme George Pompidou ou Valéry Giscard d'Estaing.

Notre carte est imaginée par le Chef Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, en collaboration avec la Cheffe Marion Carraud.

Ensemble, ils forment un binôme passionné qui fait vivre une cuisine authentique, gourmande et conviviale, inspirée du terroir français et du plaisir du partage.

Welcome to Le Grand Saint-Michel, a place full of history. Formerly a hunting lodge, it welcomed great French figures such as George Pompidou and Valéry Giscard d'Estaing.

Our menu has been created by Chef Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, in collaboration with Chef Marion Carraud.

Together, they form a passionate duo bringing to life an authentic, generous and convivial cuisine inspired by the French terroir and the pleasure of sharing.



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 gâteau de tomate au fromage frais, crème de pistou et roquette	19
Tomato cake with fresh cheese, pistou cream and rocket	
Le minestrone de légumes de saison, oeuf parfait, pain frotté à l'ail	16
Seasonal vegetables minestrone, perfect egg and garlic-rubbed bread	
Les morilles farcies à la pulpe crémeuse de pomme de terre, jus de cuisson et oeuf mollet	20
Morels stuffed with creamy potato filling, cooking juice, soft boiled egg	
Le caviar de Sologne, blinis tièdes	90
Sologne caviar, served with warm blinis	
La truite en Gravlax de Sologne, crème d'Isigny et blinis tièdes	19
Sologne Trout Gravlax, Isigny cream and warm blinis	

PLATS

MAIN COURSES

La volaille fermière rôtie aux morilles, farcie au porc Farmhouse poultry roasted with morels	32
Le tournedos de filet de boeuf de Salers aux poivres noirs flambé au cognac Tournedos of Salers beef tenderloin with black pepper, flambéed in Cognac	34
Le Vol-au-vent de ris de veau et poitrine de veau, tomates roties, jus de cuisson émulsionné Veal sweatbreads & breast Vol-au-vent, roasted tomatoes and emulsified cooking juice	30
Le Sandre doré, fricassé d'artichaut et tombée d'épinards Seared pike-perch fillet, fricassée of artichokes and spinach	31
Le risotto d'épeautre aux légumes de saison Spelt risotto with seasonal 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
Le Chateaubriand de Salers aux poivres noirs, flambé au cognac Chateaubriand of Salers beef, with black pepper, flambéed with Cognac	90

FROMAGES

CHEESES

Le Chariot à Fromages du Grand Saint Michel - La Passion du Fromage - Blois	17
Cheese Platter - La Passion du Fromage - Blois	

DESSERTS

Le Citron givré maison	13
Homemade frosted lemon	
Baba aux fruits rouges et liqueur de Chambord	15
Berries baba with Chambord liquor	
La pêche pochée à la verveine, glace verveine, coulis de fruits rouges	14
Verbena-poached peach, verbena ice cream and red berries coulis	
Le dessert autour de la fraise	14
Strawberries dessert	
Les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier	13
Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier	
Le café gourmand et son assortiment de desserts	16
The gourmet coffee and its assortment of desserts	

MENU DU RELAIS

55 euros

ENTRÉES

(au 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 gâteau de tomate au fromage frais, crème de pistou et roquette

Tomato cake with fresh cheese, pistou cream and rocket

PLATS

(au choix)

Le Sandre doré, fricassé d'artichaut et tombée d'épinards

Seared pike-perch fillet, fricassée of artichokes and spinach

—

**La volaille fermière farcie au porc et champignons, millefeuille
d'aubergines**

Farmhouse poultry filled with mushrooms & pork, eggplant millefeuille

DESSERTS

(au choix)

Le dessert autour de la fraise

Strawberries dessert

—

Les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier

MENU DES FESTINS DE CHAMBORD

70 euros

ENTRÉES

(au 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 traditionnel potage cultivateur, servi à la française selon votre convenance,
accompagné d'une briochette de lard et de thym**

Traditional Potage Cultivateur, served tableside in the classic French style at your
convenience, accompanied by a bacon and thyme brioche

PLATS*

(au choix)

La cocotte d'estouffade de cerf, compotée de fruits
Cocotte of venison stew with fruits compote

La quenelle de sandre gratinée, sauce Nantua
Pike-perch quenelle, gratinated with Nantua sauce

**Les plats sont accompagnés d'un gratin dauphinois et de légumes de saisons
The dishes are served with dauphinoise potatoes and seasonal vegetables.*

FROMAGE

- **Nos fromages affinés de la région, salade croquante à l'huile de noix et vinaigre
Martin Pouret.**

A selection of locally matured cheeses, served with a crisp salad dressed with walnut oil
and Martin-Pouret vinegar

DESSERTS

(au choix)

Les choux de la belle époque sauce chocolat, glace vanille
Belle Époque Choux with Chocolate Sauce and Vanilla Ice Cream

**Riz à l'impératrice à la liqueur de chambord et fruits de saison servi à la
française sur table**

Riz à l'imperatrice infused with Chambord Liqueur and Seasonal Fruits,
Served Tableside in the Traditional French Style

MENU ENFANT

19 euros

PLATS

(au choix)

Volaille Fermière Rôtie

Farmhouse poultry, roasted

Poisson du Moment

Fish of the Day

DESSERTS

(au choix)

Fondant au chocolat

Chocolate fondant

Glaces au Choix

Selection of ice creams

NOS FOURNISSEURS

LES ARTISANS ET PRODUCTEURS
AVEC QUI NOUS TRAVAILLONS



LES VIANDES / VOLAILLES / GIBIERS

Atelier du Loup – Salbris – Loir-et-Cher

LE PAIN

Odelyss - Huisseau sur Cosson – Loir-et-Cher

LES FRUITS ET LEGUMES

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

LES FROMAGES

La passion du fromage - Blois – Loir-et-Cher

LE CAVIAR

La Pisciculture Hennequart– Saint-Viâtre– Loir-et-Cher

LES BIERES, VINS et SPIRITUEUX

Brasserie de Chambord – Saint-Gervais-la-forêt – Loir-et-Cher

Domaine de Chambord – Chambord – Loir-et-Cher

Brégent – Lamotte-Beuvron– Loir-et-Cher

LE FOIE GRAS

Le Domaine de Limagne – Chappes – Puy de Dôme

VINAIGRES ET HUILES

Martin Pouret - Fleury-les-Aubrais – Loiret

Kalios – Néochóri-Ithómis- Grèce

LES POISSONS, CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

Maison Reynaud – Chevilly-Larue – Île-de-France



Origine des produits

Boeuf (race Salers) / Volaille fermière / Agneau / Volaille / Gibier : origine France

Poisson : origine France et Ecosse

OUR SUPPLIERS

THE ARTISANS AND PRODUCERS
WE WORK WITH



MEATS / POULTRY / GAME

Atelier du Loup – Salbris – Loir-et-Cher

BREAD

Odelyss - Huisseau sur Cosson – Loir-et-Cher

FRUITS AND VEGETABLES

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

CHEESES

La passion du fromage - Blois – Loir-et-Cher

CAVIAR

La Pisciculture Hennequart– Saint-Viâtre– Loir-et-Cher

BEERS, WINES AND SPIRITS

Brasserie de Chambord – Saint Gervais la forêt – Loir-et-Cher

Domaine de Chambord – Chambord – Loir-et-Cher

Brégent – Lamotte Beuvron– Loir-et-Cher

FOIE GRAS

Le Domaine de Limagne – Chappes – Puy de Dôme

VINEGARS AND OILS

Martin Pouret - Fleury-les-Aubrais – Loiret

Kalios – Néochóri-Ithómis- Grèce

FISH, SHELLFISH AND SEAFOOD

Maison Reynaud – Chevilly-Larue – Île-de-France



Origin of products

Beef (Salers breed) / Free-range poultry / Lamb / Poultry / Game: origin France

Fish: origin France and Scotland



LE GRAND SAINT-MICHEL

