



LE GRAND
SAINT-MICHEL



BIENVENUE AU GRAND SAINT-MICHEL WELCOME TO LE 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.

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.





ENTRÉES STARTERS

Le foie gras de canard français en terrine (Domaine De Limagne), chutney de fruits confits French duck foie gras terrine (Domaine de Limagne), candied fruit chutney	22
Le pâté en croûte de ris de veau, noix de veau et foie gras de canard Pâté en croûte of duck foie gras and veal sweetbreads	20
Le velouté de butternut, gnocchis de pomme de terre, crème infusée au lard Butternut squash velouté, potato gnocchi, and bacon-infused cream	17
Le caviar de Sologne, blinis tièdes Sologne caviar, served with warm blinis	100
La truite en Gravlax de Sologne, crème d'Isigny et blinis tièdes Sologne Trout Gravlax, Isigny cream and warm blinis	19

Menu allergènes disponible,
prix net TTC en €, taxes et service inclus
Allergen menu available,
net price including tax in €, taxes and service included





PLATS

MAIN COURSES

La volaille fermière farcie à la noix de porc, rôtie sauce aux morilles Farmhouse poultry roasted with morels and pork stuffing	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 Sandre roti sur sa peau, compoté de choux vert, gnocchis de pomme de terre et réduction de vin rouge Pan-roasted pike-perch, braised green cabbage, potato gnocchi, and red wine reduction	31
Le risotto d'épeautre aux légumes de saison Spelt risotto with seasonal vegetables	26





GIBIERS

La cocotte d'estouffade de cerf, compotée de fruits Venison stew, fruit compote	31
Le colvert rôti sur sa peau, la cuisse confite, jus de cuisson au foie gras Pan-roasted wild duck, confit duck leg, and foie gras sauce.	32
Le filet de cerf poêlé, sauce poivrade Pan-seared deer loin, poivrade sauce	34
Le lièvre à la royale, sauce Grand Veneur, mousseline de panais Hare à la royale, Grand Veneur sauce, parsnip mousseline	45

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
CheesePlatter - LaPassionduFromage - Blois	

DESSERTS

Le Mille-feuille chocolat, granité au café Chocolate mille-feuille, coffee granita	13
Baba bouchon au Rhum, glace Malaga Rum baba, rum and raisin ice cream	14
La poire pochée façon Belle-Hélène, amandes effilées, sauce chocolat Valrhona Belle-Hélène-style poached pear, flaked almonds, and Valrhona chocolate sauce	13
Les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier	17
Le café gourmand et son assortiment de desserts The gourmet coffee and its assortment of desserts	16





MENU ENFANT

19 €

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

Menu allergènes disponible,
prix net TTC en €, taxes et service inclus
Allergen menu available,
net price including tax in €, taxes and service included





MENU DU RELAIS

55 €

ENTRÉES

(au choix)

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

Pâté en croûte of duck foie gras and veal sweetbreads

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

Butternut squash velouté, potato gnocchi, and bacon-infused cream

PLATS

(au choix)

Le Sandre roti sur sa peau, compoté de choux vert, gnocchis de pomme de terre et réduction de vin rouge

Pan-roasted pike-perch, braised green cabbage, potato gnocchi, and red wine reduction

La volaille fermière farcie à la noix porc, duxelle de champignons jus de volaille

Farmhouse poultry filled with pork, mushrooms duxelle, poultry sauce

DESSERTS

(au choix)

La tarte tatin aux pralines roses

Tarte tatin with pink pralines

La poire pochée façon Belle-Hélène, amandes effilées, sauce chocolat

Belle-Hélène-style poached pear, flaked almonds, and chocolate sauce

Menu allergènes disponible,
prix net TTC en €, taxes et service inclus
Allergen menu available,
net price including tax in €, taxes and service included





MENU FESTINS DE CHAMBORD

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

70 €

ENTRÉES

(au choix)

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

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 au thym

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

PLATS

(au choix)

La cocotte d'estouffade de cerf, compotée de fruits

Cocotte of deer stew with fruits compote

La quenelle de sandre gratinée, sauce Nantua

Pike-perch quenelle, gratinated with Nantua sauce

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 profiteroles de la belle époque sauce chocolat Valrhona

Belle Époque Profiteroles with Valrhona Chocolate Sauce

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 allergènes disponible,

prix net TTC en €, taxes et service inclus

Allergen menu available,

net price including tax in €, taxes and service included





OUR SUPPLIERS

The artisans and producers
we work with

FOIE GRAS

Le Domaine de Limagne – Chappes – Puy de Dôme

CAVIAR

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

FISH, SHELLFISH AND SEAFOOD

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

MEATS / POULTRY / GAME

Atelier du Loup – Salbris – Loir-et-Cher

CHEESES

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

FRUITS AND VEGETABLES

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

VINEGARS AND OILS

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

BREAD

Le Fournil de Lola – Blois – 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

Origine des produits

Boeuf (race Salers) / Volaille fermière / Agneau/ Volaille

/ Gibier : origine France

Poisson : origine France et Ecosse





NOS FOURNISSEURS

Les artisans et producteurs
avec qui nous travaillons

LE FOIE GRAS

Le Domaine de Limagne – Chappes – Puy de Dôme

LE CAVIAR

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

LES POISSONS, CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

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

LES VIANDES / VOLAILLES / GIBIERS

Atelier du Loup – Salbris – Loir-et-Cher

LES FROMAGES

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

LES FRUITS ET LEGUMES

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

VINAIGRES ET HUILES

Martin Pouret - Fleury-les-Aubrais – Loiret

Kalios – Néochóri-Ithómis-Grèce

LE PAIN

Le Fournil de Lola – Blois – 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

Origine des produits

Boeuf (race Salers) / Volaille fermière / Agneau/

Volaille / Gibier : origine France

Poisson : origine France et Ecosse





**LE GRAND
SAINT-MICHEL**