



LE GRAND SAINT-MICHEL

Alexandre Trazères, Chef de cuisine
Romain Evras, Second de cuisine
Baptiste Courcet, Chef pâtissier

vous proposent leur carte en collaboration avec leurs fournisseurs

Nos pains : Boulangerie Odelyss à Huisseau-sur-Cosson

Notre beurre : La ferme du Croc du Merle à Muides-sur-Loire

Nos fruits et légumes : Maison Laugier à La Chapelle-Saint-Mesmin

Notre caviar : Maison Hennequard - Caviar de Sologne

Nos produits de la mer : Maison Saeu - en direct de Lorient




















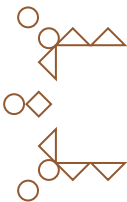

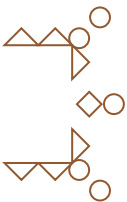






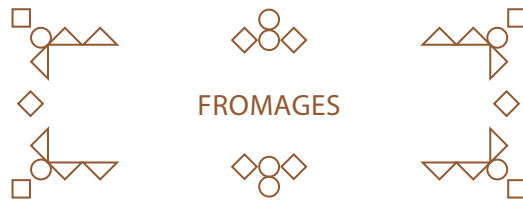
Le Chef vous recommande ses plats Signature



Tous nos produits sont « Fait maison »

Nos fournisseurs attestent que toutes leurs viandes bovines sont d'origine Française,
sauf l'entrecôte Black Angus d'origine USA

				
		ENTRÉES		
				
 Œuf parfait, caviar de Sologne, mousseline de céleri et râpée de truffe noire	22	Caviar de Sologne maison Hennequart (50g), blinis et crème chou-fleur	80	
Filet de maquereau fumé, tartare de poires et feuilles d'huîtres, mousse chou-fleur, beurre gingembre	21	Foie gras de canard gravlax, compotée de pommes acidulées, parfum de badiane	19	
Huîtres bretonnes pochées, chou-rave, citron caviar, émulsion iodée	19			
				
		POISSONS		
				
Lieu jaune en feuille de blette, mousseline de potimarron à l'huile de noisette, et courges rôties	27	Filet de truite de Loire confite, crémeux de cresson au Noilly Prat, betteraves rouges et jaunes glacées	29	
Thon en croûte d'herbes, ail noir et petits pois	31			
				
		VÉGÉTARIENS		
				
Rissoto de blé aux morilles, truffe, et mousse de chèvre	22	Légumes de saison poêlés, rôtis, confits, en mousseline, tuile de riz soufflé	18	
				
		VIANDES		
				
 Ris de veau rôti, mousseline légère de pommes de terre à la truffe, jus réduit	36	Filet de sanglier au lard noir de Bigorre, pommes de terre confites, jus court	32	
Entrecôte Black Angus, betteraves fumées et rôties, endives, crispy de lard fumé	35	Quasi de veau cuit basse température, panais et topinambours, jus à la sauge	28	



FROMAGES

Assortiment de fromages affinés par notre Maître fromager Xavier Thuret (MOF), et mesclun à l'huile de truffe


17



DESSERTS

Temps d'élaboration : 20 minutes

Nous vous suggérons de choisir vos desserts à la prise de commande

	La vanille, traditionnel mille-feuille à la vanille de Madagascar, glace vanille	15	La poire d'Orléans, crémeux romarin et biscuit feuilleté, sorbet poire Williams	14
	La noisette et les agrumes, crémeux praliné, confit aux agrumes, biscuit noisette, sorbet orange sanguine	14	La coco, dôme coco, confit mangue-gingembre, meringue croquante, sorbet exotique	14
	Le choco et la grenade, ganache chocolat 65%, caviar et granité de grenades	15		



Menu 2X plus de goût

65 €

Menu en 6 services

Huître bretonne pochée, choux rave et émulsion iodée
Ragoût d'anguilles de Loire, foie gras poêlé de la Ferme de la Faubonnière

Filet de truite de Loire confite, cresson au Noilly Prat et betteraves rouges et jaunes glacées
Bûche farcie, semoule de chou-fleur, salsifis rôtis, jus réduit

Assiette de fromages affinés de la région et ses confitures
Poire d'Orléans, crémeux romarin, biscuit feuilleté, sorbet poire Williams

Vin rouge : Cheverny, Domaine Le Portail

Vin blanc : Cheverny Clos de Nozieux



MENU CARTE BLANCHE

Menu disponible uniquement au dîner jusqu'à 21h00
Servi pour l'ensemble des convives

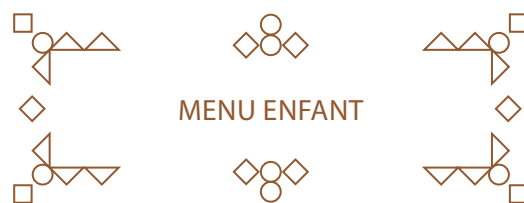
Suggestion du Chef en 6 temps

85

Accord mets et vins

Sélection de 4 verres

Val de Loire	25
Prestige	35



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Plat et dessert de la carte

19



MENU SAINT-MICHEL

Menu disponible uniquement au déjeuner

Entrée et plat ou plat et dessert

36

Entrée, plat et dessert

47

ENTRÉES

Risotto de blé aux morilles, truffe,
et mousse de chèvre

Œuf parfait, mousseline de céleri,
et râpée de truffe noire

PLATS

Lieu jaune en feuille de blette,
mousseline de potimarron à l'huile de noisette,
et courges rôties

Quasi de veau cuit basse température,
panais et topinambours, jus à la sauge

DESSERTS

La vanille,
traditionnel mille-feuille à la vanille,
de Madagascar, glace vanille

La coco,
dôme coco, confit mangue-gingembre,
meringue croquante, sorbet exotique