



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














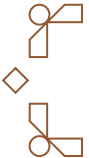





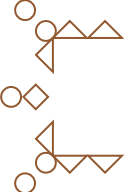

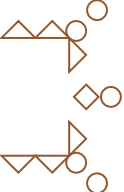






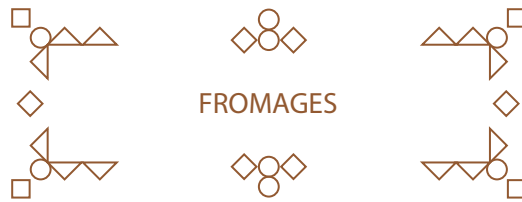
Le Chef vous recommande ses plats Signature



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	Asperges blanches et vertes, oseille et morilles à l'alcool de noix	22	
Langoustine, œuf de homard et avocat, écume de crustacés parfumée	22	Foie gras de canard glacé au vin de Cheverny Domaine des Huarts, pain d'épices et raisin	21	
				
		POISSONS		
				
Noix de Saint-Jacques crues et cuites, fenouil et caviar d'orange, sauce safranée	23	Lotte pochée, carottes fanes et croustillant de chorizo, émulsion de fanes	25	
Dos de cabillaud vapeur, mini poireaux et coques, émulsion iodée	25			
				
		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 court	36	Agneau du Quercy fumé, petit pois à la française, jus au miel de sapin	32	
Entrecôte Black Angus en deux services, mousseline d'oignons doux des Cévennes et artichauts poivrade, jus au raifort	35	Poularde de Culoiseau en suprême, cuisse confite et ces abatis, mini légumes primeurs glacés, jus gingembre	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

 <p>La vanille, traditionnel mille-feuille à la vanille de Madagascar, glace vanille</p>	15	<p>La poire d'Orléans, crémeux romarin et biscuit feuilleté, sorbet poire Williams</p>	14
<p>Le Kalamansi et le thé Earl Grey, Crèmeux Kalamansi, ganache au thé Earl Grey, sorbet poivre de Sichuan vert</p>	15	<p>La coco, dôme coco, confit mangue-gingembre, meringue croquante, sorbet exotique</p>	14
<p>Le choco et la grenade, ganache chocolat 65%, caviar et granité de grenades</p>	15		



Menu 2X plus de goût

65 €

Menu disponible jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner

Menu en 6 services

Huître bretonne pochée, chou rave et émulsion iodée
Œuf parfait, mousseline de céleri et râpée de truffe noire

Filet de truite confite, cresson au Noilly Prat et betteraves rouges et jaunes glacées
Biche 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 5 temps
80

Suggestion du Chef en 7 temps
90

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

Foie gras de canard glacé au
vin de Cheverny Domaine des Huarts,
pain d'épice et raisin

Œuf parfait,
mousseline de céleri et râpée de truffe noire

PLATS

Dos de cabillaud vapeur,
mini poireaux et coques, émulsion iodée

Poularde de Culoiseau en suprême,
cuisse confite et ces abatis,
mini légumes primeurs glacés, jus gingembre

DESSERTS

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

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