



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 Hennequart - Caviar de Sologne

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














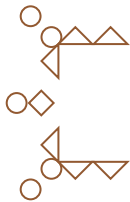

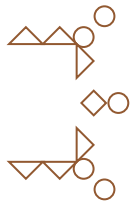






Le Chef vous recommande ses plats Signature



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, parfum de truffe	20	Asperges blanches et vertes, oseille et morilles à l'alcool de noix	22	
Langoustine, avocat et écume de crustacés parfumée	22	Foie gras de canard glacé au vin de Cheverny Domaine des Huarts, pain d'épices et raisin	20	
				
		POISSONS		
				
Noix de Saint-Jacques crues et cuites, fenouil et caviar d'orange, sauce safranée	26	Lotte pochée, carottes fanes et croustillant de chorizo, émulsion de fanes	29	
Dos de cabillaud vapeur, poireaux et coques, émulsion iodée	25			
				
		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	34	
Entrecôte Black Angus en deux services, mousseline d'oignons doux et artichauts poivrade, jus au raifort	36	Poularde de Culoiseau en suprême, cuisse confite et ces abatis, mini légumes primeurs glacés, jus gingembre	32	



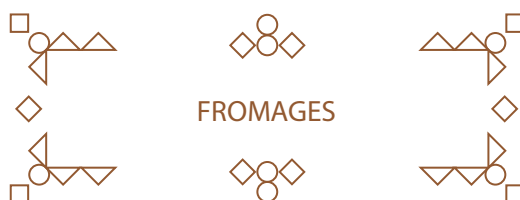
VÉGÉTARIENS

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

25

Légumes de saison poêlés, rôtis, confits, en mousseline, tuile de riz soufflé

21



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 fraise et la rhubarbe, crémeux d'orties, ganache montée orties, sorbet hibiscus

14

Le Kalamansi et le thé Earl Grey, Crémeux Kalamansi, ganache au thé Earl Grey, sorbet poivre de Sichuan vert

15

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 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 parfum de truffe

PLATS

Dos de cabillaud vapeur,
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