



LE GRAND SAINT-MICHEL

Carte uniquement disponible au dîner de 19h à 21h30

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 France



ENTRÉES



Œuf parfait, royale d'asperge verte
et foie gras de la ferme de la Faubonnière

23

Tartare de tomates anciennes,
coulis à la vanille de Madagascar et sorbet basilic

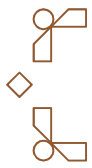
18

Aile de raie à la Grenobloise

22

Caviar de Sologne, dôme d'algue kombu,
concombre et pomme verte

26



POISSONS



Saint-Pierre, salade de fenouil aux agrumes,
couteaux et bouillon parfumé

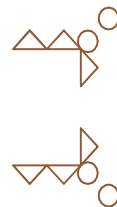
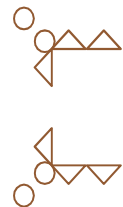
31

Demi-homard breton,
cébettes grillées et poivrons rouges

43

Poisson du jour, fleurs de courgettes
condiments au pesto

28



VIANDES



Ris de veau, mousseline de petit pois
et oignons

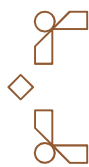
38

Cochon de lait, pommes de terre confites
et glacées, champignons Enoki

32

Magret de canard, pastèque confite au soja,
fruits rouges et chutney de fraise
aux clous de girofle

35



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



MENU CARTE BLANCHE

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

Laissez-vous séduire par une dégustation des mets spécialement
sélectionnés par notre Chef Alexandre Trazères

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



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, crèmeux d'orties, ganache montée orties, sorbet hibiscus	14
Le Kalamansi et le thé Earl Grey, crèmeux kalamansi, ganache au thé Earl Grey, sorbet poivre de Sichuan vert	15	Le Yuzu et sésame, crèmeux Yuzu, ganache montée sésame noir et blanc, sablé breton et glace au sésame noir	15
La Pêche gâteau de polenta, pêches pochées, gelée de pêches, ganache montée pêche et sorbet pêche blanche	14		



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Plat et dessert de la carte

19