



**LE GRAND
SAINT-MICHEL**

Le Chef de Cuisine Alexandre Trazères et son Second, Romain Evras, vous proposent



ENTRÉES



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

20

Caviar de Sologne maison Hennequart (50g),
blinis et crème de chou-fleur

80

Filet de rouget juste saisi, blettes et citron confit,
émulsion parfumée à la citronnelle

19

Foie gras de canard gravlax,
compotée de pommes acidulées,
parfum de badiane

19

Cromesquis de filet de caille,
cuisse confite et jus réduit

22



POISSONS



Lieu jaune en feuille de blette, mousseline de
potimarron à l'huile de noisette et courge rôtie

26

Omble chevalier, pois chiches
et navets rôtis au miel

27

Thon en croûte d'herbes, ail noir et petits pois

31



VÉGÉTARIENS

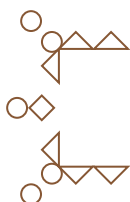


Risotto de blé aux morilles, truffe
et mousse de chèvre

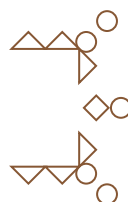
22

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

36

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

28

Entrecôte Black Angus,
betteraves jaunes rôties, purée de betteraves fumées

35

Filet de sanglier au lard noir de Bigorre,
pommes de terre confites

32



FROMAGES

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

15



DESSERTS

Temps d'élaboration : 20 minutes
Notre chef pâtissier, Baptiste Courcet,
vous suggère de choisir vos desserts à la prise de commande

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

15

La figue,
rôtie au miel, crémeux au sapin,
ganache chocolat blanc sapin, sorbet figue

15

La noisette et les agrumes,
crémeux praliné, confit aux agrumes,
biscuit noisette, sorbet orange sanguine

14

Le marron cassis,
biscuit viennois, crémeux aux marrons,
gelée cassis, sorbet cassis

14

Le chocolat,
en crémeux, en crumble, en glace
et en sponge cake

15



L'ACCOMPAGNEMENT IDÉAL DE VOS DESSERTS

Au verre...

12,5 cl

Crémant de Loire	8
R de Ruinart brut	15
Coteaux-du-Layon	6
Rivesaltes - Mas Amiel	6
Sauternes La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey	7
Porto Quinta do Corte 10 ans	12



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

Ombre chevalier, pois chiches
et navets rôtis au miel

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

Le chocolat,
en crémeux, en crumble, en glace
et en sponge cake