



La Ferme St Michel

R E S T A U R A N T

Art et Gastronomie au cœur de la baie du Mont Saint Michel

Accueil
Qualité
Prix

MENUS GROUPES 2016

Réservation : **02 33 60 68 00**

reservation@restaurantfermesaintmichel.com

Ouvert toute l'année - sauf dimanche soir et Noël

Parking GRATUIT - Restauration de 10h à 22h

Ces menus sont valables pour les groupes à partir de 20 personnes

Capacité 200 couverts

Restaurant La Ferme St-Michel

La Caserne – Route de Pontorson (D 976) - après BEAUVOIR

50170 LE MONT SAINT MICHEL

Sarl ELJIPA au capital de 163 948 euros – RCS COUTANCES 349 489 112 00053 APE 5610A

www.restaurantfermesaintmichel.com

Informations & Réservations - 02 33 60 68 00

Qui sommes-nous ?

Une équipe animée de la volonté de donner une autre image du Mont Saint Michel

Accueil - Qualité de restauration – Tarifs abordables



Que proposons-nous ?

Accès et parking gratuit, à proximité du départ des navettes

Cadre exceptionnel : au milieu de la verdure, une authentique ferme des polders décorée d'œuvres d'arts (sculptures, dessins, peintures)

Grande cheminée avec four à pain

Accueil attentionné, restauration ambassadrice des produits du terroir

Formules diverses sur-mesure à partir de 17,50 €

Snack Le Jardin d'Anouck, délicieux panier d'Anouck et plateau repas 3 plats

Quelle origine pour nos produits ?

Produits du terroir, représentatifs de notre gastronomie

Célèbre agneau de pré-salé

Saumon label bio,

Œufs d'élevage référencés plein air label rouge - bio,

Huîtres de Cancale,

Carottes et pommes de terre des polders

Poulets de Janzé

Pommes de notre verger

Cidre, Pommeau, Calvados du « pressoir du Mont »

Quelles références ?

Label Normandie Qualité Tourisme

Certificat d'excellence - Trip Advisor

Michelin - La Fourchette - Le Petit Futé

Enfin des centaines d'avis élogieux de clients venus au restaurant

Ces menus groupes répondent au souci d'offrir à nos clients une première approche de la gastronomie régionale.

Nous demandons un choix unique de plats pour l'ensemble des convives à prédéfinir à la réservation

Informations & Réservations - 02 33 60 68 00



Menu
18,50 €

Velouté de carottes à la crème normande
ou
Assiette du maraîcher aux légumes de saison
ou
Omelette de La Ferme
~~~  
Fricassée de volaille laquée à la crème normande  
ou  
Dos de lieu noir et sa garniture  
ou  
Jambon braisé cuit au cidre et sa garniture  
~~~  
Assiette de deux fromages normands
ou
Far normand aux pommes macérées dans le Calvados
ou
Tarte aux pommes de notre verger avec boule de glace

Menu
21,50 €

Crème de moules safranée
ou
Canapé des deux provinces au camembert et cacouyard
ou
Terrine de légumes sur coulis de tomates
~~~  
Emincé de volaille au curry  
ou  
Dos de colin et ses accompagnements  
ou  
Feuilleté d'agneau de pré salé sur fondue de poireaux  
ou  
Gratin de légumes du chef  
~~~  
Assiette des deux fromages
ou
Far normand aux pommes macérées dans le Calvados
ou
Crème brûlée de ma grand-mère

Menu
25 €

Velouté de carottes à la crème normande au foie gras
ou
Fraîcheur de saumon label bio sur lit de salade
ou
Panaché de crevettes et de bulots
~~~  
Pavé de saumon label bio et accompagnement  
ou  
Ballotine de poulet au foie gras et aux champignons  
ou  
Mijoté de la semaine  
~~~  
Assiette des deux fromages
ou
Crème brûlée de ma grand-mère
ou
« Pont d'Orson » meringué entre pomme normande et
caramel breton

Menu
33 €

Croustillant d'andouille au fromage sur pommes
ou
Gravlax de saumon label bio et émincé d'oignons rouges
ou
Six huîtres creuses de Cancale N°3
~~~  
Pavé de saumon label bio  
ou  
Epaule confite d'agneau de pré-salé et accompagnement  
ou  
Filet mignon de porc à la crème moutarde  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
« Pont d'Orson » meringué entre pomme normande et  
caramel breton  
ou  
Moelleux au chocolat sur lit de crème anglaise  
ou  
La surprise meringuée d'Aurélien

**Menu**  
39 €

Foie gras du Chef et son chutney de saison  
ou  
L'assiette de fruits de mer : Huîtres, crevettes et bulots  
ou  
Salade de magrets fumés et son croustillant normand  
~~~  
Marmite du pêcheur
ou
Epaule d'agneau de pré salé grillé au four à pain et son gratin dauphinois
ou
Magret de canard rôti, mariné dans le soja et laqué au miel
~~~  
Farandole de fromages de nos provinces  
~~~  
Profiteroles maison
ou
« Pont d'Orson » meringué entre pomme normande et caramel breton
ou
Trilogie de verrines

Menu du roi
49 €

Apéritif pétillant
~~~  
Foie gras du Chef et son chutney de saison  
ou  
Six huîtres creuses de Cancale N°3  
ou  
Gravlax de saumon label bio et émincé d'oignons rouges  
~~~  
Filet de bœuf et ses accompagnements
ou
Gigot d'agneau de pré salé surpris au feu de bois et son accompagnement
ou
St Pierre et ses petits légumes
ou
Noisette d'agneau de pré-salé (supplément 8 €)
~~~  
Trou Normand  
~~~  
Farandole des meilleurs fromages de France
~~~  
Au choix dans la carte des desserts,  
Y compris pièce montée (avec supplément)

**Menu « Petit Gourmet »\* 9,50 €**  
11 € avec boisson ou 7,50 € formule 2 plats

Terrines de La Trappe  
ou  
Œuf dur et mayonnaise  
ou  
Velouté de carottes à la crème normande  
~~~  
Filet de poisson et accompagnement
ou
Escalope de volaille à la normande et garniture
~~~  
Coupe de glace  
ou  
Mousse au chocolat

*\*enfants de moins de 10 ans*



## Tarifs boissons groupes

Forfait N°1  
7€ par personne

Apéritif de La Ferme  
~~~  
Vin rouge ou Vin blanc
Ou Vin rosé ou Cidre
~~~  
Café

Carafe 25 cl par personne

Forfait N°2  
12 € par personne

Apéritif pétillant Vouvray  
~~~  
Vin blanc Sauvignon
ou
25 cl cidre en carafe
~~~  
Vin rouge d'Anjou Domaine de Vigneau  
~~~  
Café

1 bouteille 75 cl pour 4 pers.

Apéritif

Kir vin blanc : 4 €
Kir normand : 4 €
Cocktail de La Ferme : 4 €
Prestige pétillant de La Ferme : 6 €
Cocktail sans alcool : 4 €
Pétillant sans alcool : 5 €

Boissons chaudes

Café , thé ou infusion: 1,50 €



Cidres, Vins, Eaux minérales

Cidre en carafe (25cl) : 3 €
Cidre en bouteille 75 cl : 10 €
Vin de pays en carafe 25 cl (rouge, blanc, rosé) : 4 €
Vin de pays en carafe 50 cl (rouge, blanc, rosé) : 8 €
Vin rouge d'Anjou Domaine de Vigneau (aoc) btle
75 cl : 15 €
Bordeaux Côtes de Blaye Château Clairac (aoc) btle
75 cl : 18,50 €
Bordeaux Côtes de Blaye Château Clairac (aoc) btle
37,5 cl : 11,50 €
Vin blanc Sauvignon l'Escarigüe btle 75 cl : 15 €
Vin blanc «Cuvée Petit Bourgeois du pays de
Chavignol» btle 75 cl : 18 €
Eau minérale Evian 100 cl : 5 €
Eau de Perrier 100 cl : 6 €
Badoit rouge ou verte 100 cl : 6 €