



RESTAURANT
La Ferme Saint Michel

La carte du restaurant

Un lieu d'exception au pied du Mont Saint-Michel



Le terroir dans l'assiette

Dans notre ancienne ferme des Polders, nous vous invitons à découvrir une cuisine authentique. Dans un cadre chaleureux, nous vous proposons de savourer des plats du terroir, confectionnés avec passion.

Engagés dans une démarche éco-responsable, nous mettons un point d'honneur à privilégier les produits de saison et à valoriser le savoir-faire de nos artisans locaux depuis plusieurs années.

Ainsi, toutes nos viandes, qu'il s'agisse de volaille, de porc ou de bœuf, sont d'origine française, assurant qualité et traçabilité. De même, l'agneau de Pré-Salé, emblématique de notre région, provient exclusivement de nos éleveurs locaux.

Nos fournisseurs

Maison Varin (50)

pains à la graine de lin

Ferme de la Rondaie (35)

porc / charcuterie

EARL de Loumel (50)

œufs Label Rouge

Janzé Volailles (35)

poulet / canard / foie gras

Boucherie des Grèves (50)

agneau de Pré-Salé / bœuf

Domaine Bichon (50)

carottes des Polders

Domaine de Boucey (50)

*jus de pomme naturel /
pommes*

Distri Malo (35)

*poissons frais / crustacés /
légumes*

SAS Malplanche (50)

boissons

EARL Huîtres Delaunay (35)

*moules / huîtres "Rose du
Mont"*

Brasserie de la Paumell (35)

bières artisanales

Le Pressoir du Mont (50)

*cidre fermier / calvados / jus
de pommes*

Ferme Belmontet (50)

*pommes de terre / choux /
oignons / produits Bio*

EARL du Pas Gerault (35)

glaces / sorbets artisanaux



Menu de La Ferme

Entrée, plat et dessert au choix

29€



Entrées

Soupe à l'oignon de la Ferme
Oeuf parfait sur crème d'épinards et chips de lard
Pressé de bœuf sauce ravigote et câpres

Plats

Dariole de mousseline de poisson, crumble d'algues nori
et bisque de crustacés
Poulet de Janzé mariné, menthe et fines herbes, mousseline de céleri
Croustillant de porc fermier aux pommes rôties
Wok de légumes de saison

Desserts

Riz au lait, ananas rôti et chocolat chaud
Baba au sirop de Pommeau et crème fouettée
Crème brûlée au miel et romarin

*Autres desserts parmi la carte
(supplément de 5 euros)

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement en cas de problème d'approvisionnement, de personnel et selon saison



Menu Découverte

45€



Entrée, plat et dessert au choix

Entrées

Tataki de bœuf sur pain brioché et caramel de gingembre
Saumon label rouge, cream cheese, betteraves façon Paris-Brest
Fines ravioles de crevettes, brunoise de légumes et bouillon

Plats

Canette de Challans en deux façons, sauce au poivre Timut,
couscous de légumes
Épaule d'agneau de Pré-Salé confite à l'algue nori et jus corsé
Cabillaud nacré au Noilly Prat, fondue de poireaux

Desserts

Tarte fine aux pommes caramélisées et crème fouettée à l'estragon
Feuille à feuille au café et agrumes
Poire façon Bourdaloue déstructurée

*Autres desserts parmi la carte (sans supplément)

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement en cas de problème d'approvisionnement, de personnel et selon saison



12€



Menu

Petit Gourmet

Plat et dessert au choix : menu pour les - de 10 ans

Boissons

Verre de sirop à l'eau ou diabolo* (25 cl) ou jus de pomme naturel

Plats

Dariole de poisson avec frites maison ou couscous de légumes

Filet de poulet avec frites maison ou couscous de légumes

Desserts

Riz au lait

Tartelette aux pommes

* menthe, grenadine, fraise, framboise,
citron ou pêche

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement en cas de problème d'approvisionnement, de personnel et selon saison



Entrées

de la Ferme

Entrées

Soupe à l'oignon de la Ferme	9€
Oeuf parfait crème d'épinard et chips de lard	9€
Pressé de bœuf sauce ravigote et câpres	10€
Tataki de bœuf sur pain brioché et caramel de gingembre	16€
Saumon label rouge crème cheese, betteraves façon Paris-Brest	16€
Fines ravioles de crevettes brunoise de légumes et bouillon	16€



Entrées

de la mer

“La Rose du Mont” est une huître unique produite par l’EARL HUITRES DELAUNAY au Vivier-sur-Mer. Elle est élevée en paniers suspendus et bercée de façon naturelle au gré des vents et des marées, son goût est incomparable.

La Rose du Mont

6 huîtres n°3 “la rose du Mont”

élevées en paniers suspendus

22€

Fruits de mer et crustacés

6 huîtres n°3 de Cancale

14€

Dégustation mixte

3 huîtres n°3 classique et 3 huîtres n°3 “La Rose du Mont”

18€

Assiette de crevettes

calibre 30/50 avec mayonnaise maison

12€



Notre spécialité

Les prés-salés, ces prairies régulièrement recouvertes par la mer lors des grandes marées, sont l'endroit idéal pour l'élevage pastoral des moutons.

Cette particularité des marais salés donne à leur viande un goût unique, grâce à la végétation comme la salicorne et l'obione qui confèrent à leur chair une saveur distinctive. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la viande de ces moutons n'a pas un goût salé prononcé, mais elle est reconnue pour sa finesse, surpassant celle d'un agneau traditionnel.

Plats autour de l'agneau de Pré-Salé

Duo de côtes d'agneau grillées accompagnement de saison	32€
Trio de côtes d'agneau grillées accompagnement de saison	42€
Epaule d'agneau de Pré-Salé confite à l'algue nori et jus corsé	30€



Nos plats

Poissons

Dariole de mousseline de poisson	19€
crumble d'algues Nori et bisque de crustacés	
Cabillaud nacré au Noilly Prat	26€
fondue de poireaux	

Option végétarienne et végan

Wok de légumes de saison	 	16€
---------------------------------	---	-----

Viandes

Croustillant de porc fermier	19€
aux pommes rôties	
Poulet de Janzé menthe et fines herbes	18€
mousseline de céleri	
Canette de Challans en 2 façons	26€
sauce de Timut, couscous de légumes	
Pièce de bœuf grillée	28€
wok de légumes (VBF 180g)	



Nos desserts

Fromages

Duo de fromages normands et mesclun

11€

Desserts

Riz aulait

ananas rôti et chocolat chaud

7€

Baba au sirop de pommeau

et crème fouettée

8€

Crème brûlée

miel et romarin

7€

Tarte fine aux pommes caramélisées

et crème fouettée à l'estragon

10€

Feuille à feuille

café et agrumes

10€

Poire déstructurée

façon Bourdaloue

10€