



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

<b>Soupe à l'oignon de la Ferme</b>	9€
<b>Oeuf parfait</b> crème d'épinard et chips de lard	9€
<b>Pressé de bœuf</b> sauce ravigote et câpres	10€
<b>Tataki de bœuf</b> sur pain brioché et caramel de gingembre	16€
<b>Saumon label rouge</b> crème cheese, betteraves façon Paris-Brest	16€
<b>Fines ravioles de crevettes</b> 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** 32€

accompagnement de saison

**Trio de côtes d'agneau grillées** 42€

accompagnement de saison

**Epaule d'agneau de Pré-Salé** 30€

confite à l'algue nori et jus corsé



# 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€

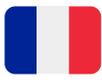
mousseline de céleri

**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€