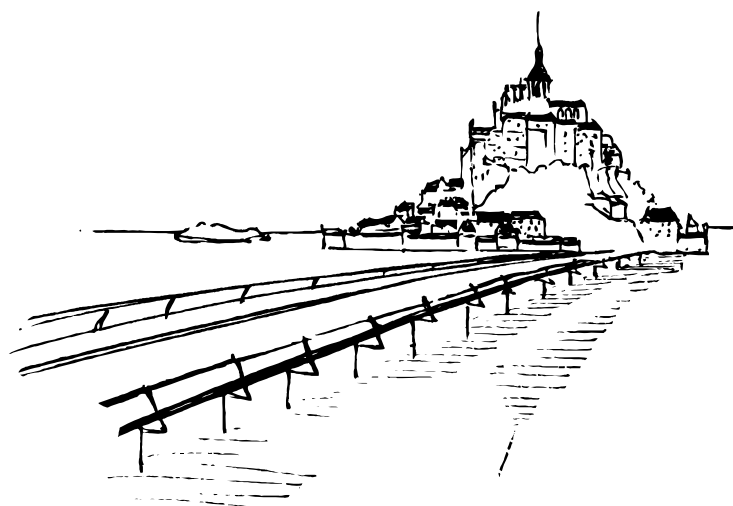




La Ferme St Michel

RESTAURANT

*Nous sommes heureux
de vous recevoir à
« La Ferme St Michel »
Authentique ferme des polders.
La direction et le personnel
vous souhaitent un agréable
moment en ce lieu d'art et de
gastronomie*



Menu du pèlerin à 20 €

Velouté de carottes à la crème normande

ou

Duo de terrines de La Trappe

ou

Omelette soufflée de La Ferme

~~~~~

Jambon de porc grillé et sa garniture

ou

Filet de poulet grillé au feu de bois

ou

Colin d'Alaska et son accompagnement

~~~~~

Assiette de deux fromages normands

ou

Far normand aux pommes macérées dans le Calvados

ou

Coupe de sorbet ou glace (2 boules)



Afin d'éviter une trop longue attente, veuillez choisir votre dessert en début de repas

Nos prix s'entendent TTC (TVA à 10% incluse) et service compris

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problèmes d'approvisionnement

Menu de La Ferme à 26 €

Mise en bouche

~~~~~

Crème de moules au curry

ou

Tarte au cacouyard

ou

Assortiment de crevettes et de bulots

~~~~~

Travers de porc grillés et sa garniture

ou

Feuilleté d'agneau de pré salé sur fondue de poireaux

ou

Pavé de saumon labellisé au beurre blanc et son accompagnement

~~~~~

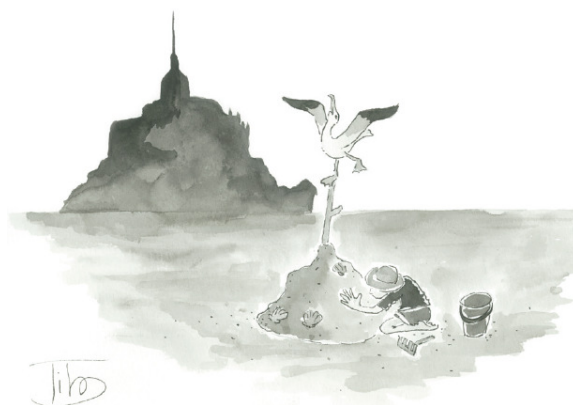
Assiette de trois fromages normands

ou

Tarte aux pommes

ou

Crème brûlée



*Afin d'éviter une trop longue attente, veuillez choisir votre dessert en début de repas  
Nos prix s'entendent TTC (TVA à 10% incluse) et service compris*

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problèmes d'approvisionnement

## Menu Découverte à 36 €

Mise en bouche

~~~~~

Foie gras du chef et son chutney de saison

ou

Velouté de carottes au foie gras maison

ou

L'assiette de fruits de mer : 3 huîtres, 6 crevettes et 8 bulots

~~~~~

Magret de canard rôti, sauce au miel

ou

Duo d'agneau de pré salé grillé au four à pain et son gratin dauphinois

ou

Médaille de saumon et St Jacques, sauce au beurre blanc

~~~~~

Farandole de fromages de nos provinces

~~~~~

Vacherin flambé au Calvados

ou

Café gourmand

ou

«Pont d'Orson» meringué, entre pommes macérées dans le Calvados et caramel

ou

Tout autre dessert de la carte

*Afin d'éviter une trop longue attente, veuillez choisir votre dessert en début de repas*

*Nos prix s'entendent TTC (TVA à 10% incluse) et service compris*

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problèmes d'approvisionnement

## Assiettes du grilladin

Toutes nos viandes ci-dessous sont grillées au feu de bois et accompagnées d'une garniture

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| Filet de poulet                                               | 14,00 € |
| Jambon de porc                                                | 13,00 € |
| Travers de porc                                               | 15,00 € |
| Côte de porc meunier et sa pomme rôtie                        | 14,00 € |
| Duo de porc : jambon et travers de porc                       | 14,00 € |
| Duo de volaille : magret de canard et filet de poulet         | 16,50 € |
| Onglet de bœuf à l'échalote                                   | 18,00 € |
| Collier d'agneau de pré salé (sous réserve de disponibilités) | 14,00 € |
| Duo d'agneau de pré salé                                      | 22,00 € |
| La trilogie d'agneau de pré salé                              | 25,00 € |
| Carré d'agneau de pré salé                                    | 30,00 € |

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problèmes d'approvisionnement

## Menu petit gourmet à 9,50 €

(Proposé aux enfants de moins de 10 ans) **(ou 7,50 € formule deux plats)**

Assortiment de terrines ou Velouté de carottes à la crème normande

~~~~~

Colin d'Alaska et son accompagnement ou Jambon de porc grillé et sa garniture

~~~~~

Coupe de glace ou Tarte aux pommes

*Afin d'éviter une trop longue attente, veuillez choisir votre dessert en début de repas  
Nos prix s'entendent TTC (TVA à 10% incluse) et service compris*

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problèmes d'approvisionnement

## L'Assiette de La Ferme à 10 €

Sur réservation, aux heures tardives

Velouté de carottes à la crème normande

~~~~~

Palette de terrines, sur lit de salade

~~~~~

Fromage

ou

Far normand aux pommes macérées dans le Calvados

*Afin d'éviter une trop longue attente, veuillez choisir votre dessert en début de repas  
Nos prix s'entendent TTC (TVA à 10% incluse) et service compris*

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problèmes d'approvisionnement

## Nos entrées

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| Velouté de carottes à la crème normande                          | 6,00 €  |
| Velouté de carottes au foie gras maison                          | 8,00 €  |
| Crème de moules au curry                                         | 9,00 €  |
| Duo de terrines de La Trappe                                     | 8,00 €  |
| Omelette soufflée de La Ferme                                    | 8,00 €  |
| Tarte au cacouyard                                               | 7,50 €  |
| Assortiment de crevettes et de bulots                            | 9,50 €  |
| Six huîtres creuses de Cancale N°3                               | 14,50 € |
| Assiette de neuf huîtres creuses de Cancale N°3                  | 19,50 € |
| L'assiette de fruits de mer : 3 huîtres, 6 crevettes et 8 bulots | 15,00 € |
| Foie gras du chef et son chutney de saison                       | 15,50 € |

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problèmes d'approvisionnement

## Nos poissons

|                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| Colin d'Alaska et son accompagnement                           | 12,00 € |
| Médaille de saumon et St Jacques, sauce au beurre blanc        | 16,00 € |
| Pavé de saumon labellisé au beurre blanc et son accompagnement | 17,00 € |
| Filet de bar rôti, sauce au beurre blanc                       | 18,00 € |

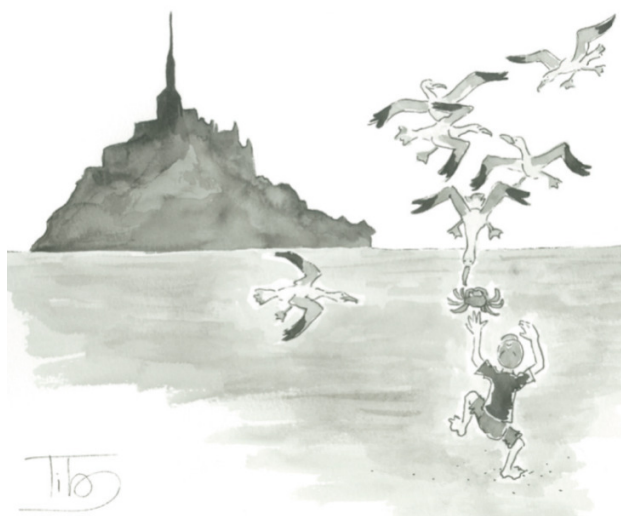
La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problèmes d'approvisionnement

## Nos viandes et omelette de La Ferme

Voir également notre rubrique « Assiettes du grilladin » pour nos viandes grillées au feu de bois

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| Omelette retournée de La Ferme et accompagnement      | 8,00 €  |
| Filet de volaille à la normande et sa garniture       | 14,00 € |
| Magret de canard rôti, sauce au miel                  | 16,50 € |
| Feuilleté d'agneau de pré salé sur fondue de poireaux | 13,00 € |
| Épaule d'agneau de pré salé confite et grillée        | 19,50 € |

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problèmes d'approvisionnement



## Nos desserts

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Assiette de deux fromages normands                                         | 5,50 € |
| Farandole de fromages de nos provinces                                     | 8,00 € |
| Far normand aux pommes macérées dans le Calvados                           | 7,00 € |
| Tarte aux pommes                                                           | 8,00 € |
| Crème brûlée                                                               | 8,00 € |
| «Pont d'Orson» meringué, entre pommes macérées dans le Calvados et caramel | 9,00 € |
| Vacherin flambé au Calvados                                                | 8,50 € |
| Profiteroles                                                               | 8,00 € |
| Café gourmand                                                              | 8,00 € |
| Panacotta à l'abricot                                                      | 8,00 € |
| Tarte au chocolat et sa boule de glace caramel au beurre salé              | 9,00 € |
| Colonel trois boules à la vodka                                            | 8,50 € |
| Trou normand                                                               | 6,50 € |
| Coupe de sorbet ou glace (2 boules)                                        | 6,00 € |

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, en cas de problèmes d'approvisionnement

