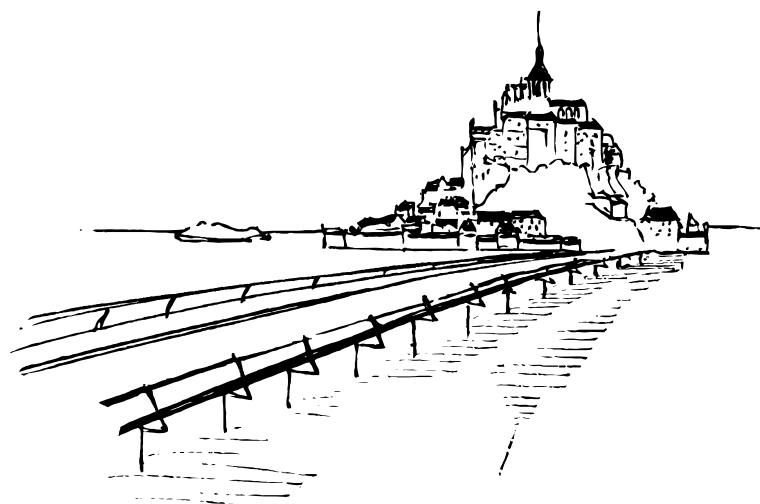




# La Ferme St Michel

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 de La Ferme à 22 €

Mise en bouche

~~~~~

Velouté de carottes à la crème normande

ou

Omelette soufflée de La Ferme

ou

Canapé de pomme au camembert et au cacouyard

~~~~~

Filet de poulet grillé au feu de bois, mariné au miel

ou

Colin d'Alaska et son accompagnement

ou

Côte de porc grillée aux pommes

~~~~~

Assiette de deux fromages

ou

Duo de terrine de pommes et far normand

ou

Saveur de fruit de saison



*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, selon les arrivages

## Menu du visiteur à 27 €

Mise en bouche

~~~~~

Duo de terrines :

légumes / agneau de pré-salé au foie gras

ou

Assortiment de crevettes et de bulots

ou

Velouté de carottes au foie gras

~~~~~

Effiloché d'agneau de pré-salé à l'écrasé de pommes de terre

ou

Pavé de saumon labellisé au beurre blanc et son accompagnement

ou

Travers de porc marinés grillés et sa garniture

~~~~~

Assiette de trois fromages normands

ou

Mystère glacé 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, selon les arrivages

## Menu Découverte à 37 €

Mise en bouche

~~~~~

Foie gras du chef et son chutney pommes pruneaux

ou

L'assiette de fruits de mer : 3 huîtres, 6 crevettes et 9 bulots

ou

Terrine d'agneau de pré-salé

~~~~~

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

*(supplément de 7 € pour un trio de côtes d'agneau)*

ou

Méli Mélo de poissons au chorizo

ou

Brochette de magret de canard et filet de poulet

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Café gourmand

ou

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

ou

Sublime au chocolat

*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, selon les arrivages

## Menu Prestige à 44 €

Mise en bouche

~~~~~

Neuf huîtres creuses de Cancale N°3

ou

Foie gras de canard et terrine d'agneau de pré-salé

~~~~~

Trou normand

~~~~~

Épaule d'agneau de pré salé confite et grillée au four à pain

ou

Filet de bar rôti, sauce au beurre blanc

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Farandole de desserts

ou

Tout autre dessert de notre carte



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

*Nos prix s'entendent TTC et service compris*

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, selon les arrivages

## Assiettes du grilladin

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

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| Filet de poulet grillé, mariné au miel                        | 14,00 € |
| Travers de porc marinés                                       | 15,00 € |
| Côte de porc grillée aux pommes                               | 14,00 € |
| Brochette de magret de canard et de filet de poulet           | 16,50 € |
| Collier d'agneau de pré salé (sous réserve de disponibilités) | 14,00 € |
| Duo de côtes d'agneau de pré salé                             | 23,00 € |
| Trio de côtes d'agneau de pré salé                            | 31,00 € |

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, selon les arrivages

## Menu petit gourmet à 9,50 €

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

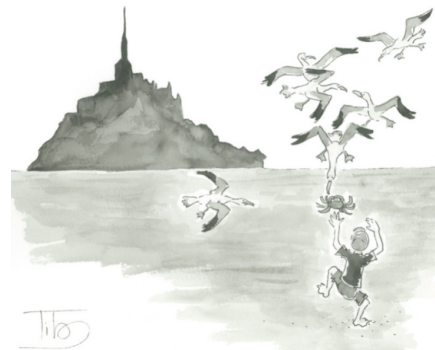
Œuf mayonnaise ou Velouté de carottes à la crème normande

~~~~~

Colin d'Alaska et son accompagnement ou Filet de poulet grillé et sa garniture

~~~~~

Coupe de glace ou Terrine de 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, selon les arrivages

## L'Assiette de La Ferme à 10 €

### Sur réservation, aux heures tardives

Velouté de carottes à la crème normande

~~~~~

Terrine de légumes

~~~~~

Fromage

~~~~~

Far normand aux pommes macérées dans le Calvados

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

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, selon les arrivages

## Nos entrées

### Les classiques :

Velouté de carottes à la crème normande	6,00 €
Terrine de légumes	7,00 €
Omelette soufflée de La Ferme	7,00 €

### Les spécialités de La Ferme :

Velouté de carottes au foie gras	8,00 €
Canapé de pomme au camembert et au cacouyard	8,00 €
Duo de terrines : légumes / agneau de pré-salé au foie gras	10,00 €
Terrine d'agneau de pré-salé	14,00 €
Foie gras du chef et son chutney pommes pruneaux	15,50 €

### Les fruits de mer :

Assortiment de crevettes et de bulots	10,00 €
Six huîtres creuses de Cancale N°3	13,00 €
Neuf huîtres creuses de Cancale N°3	18,00 €
L'assiette de fruits de mer : 3 huîtres, 6 crevettes et 9 bulots	15,00 €

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, selon les arrivages

## Nos poissons

Colin d'Alaska et son accompagnement	12,00 €
Méli Mélo de poissons au chorizo	16,00 €
Pavé de saumon labellisé au beurre blanc et son accompagnement	17,00 €
Filet de bar rôti, sauce au beurre blanc	18,00 €

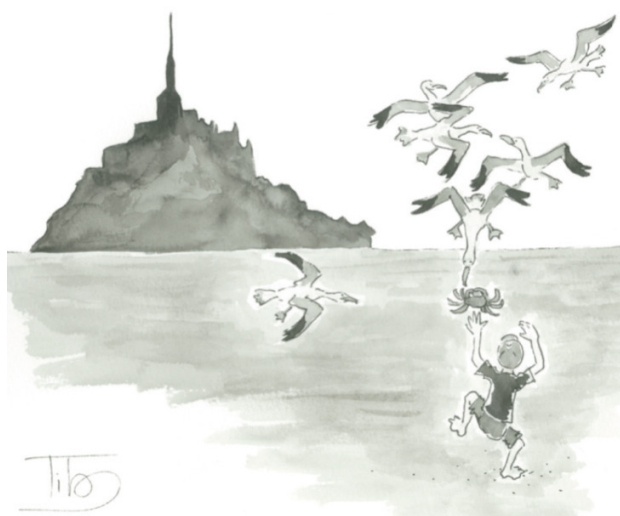
La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, selon les arrivages

## Nos viandes et omelette de La Ferme

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

Omelette soufflée de La Ferme et accompagnement	10,00 €
Magret de canard rôti, sauce au miel	16,50 €
Effiloché d'agneau de pré salé à l'écrasé de pommes de terre	14,00 €
Épaule d'agneau de pré salé confite et grillée	19,50 €

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, selon les arrivages





## Nos desserts

### Les fromages :

Assiette de deux fromages	5,50 €
Plateau de fromages de nos provinces	8,00 €

### Les classiques :

Crème brûlée	7,00 €
Café gourmand	8,00 €
Coupe de sorbet ou glace (2boules)	6,00 €
Trou normand	6,50 €
Colonel trois boules à la vodka	8,50 €
Dame blanche	7,00 €

### Les spécialités de La Ferme :

Far normand aux pommes macérées dans le Calvados	7,00 €
Terrine de pommes	7,00 €
Duo de terrine de pommes et far normand	7,00 €
Mystère glacé aux pommes	7,00 €
Saveur de fruit de saison	7,00 €
Sublime au chocolat	8,00 €
«Pont d'Orson» meringué, entre pommes macérées dans le Calvados et caramel	8,00 €
Farandole de desserts	10,00 €

La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement, selon les arrivages



## Nos forfaits boissons

Forfait N°1  
6 € par personne

Mise en bouche

~~~

Vin rouge

ou

Vin blanc

ou

Vin rosé

ou

Cidre

*(Carafe 25 cl par personne)*

~~~

Café

Forfait N°2  
8 € par personne

Apéritif de La Ferme

~~~

Vin rouge

ou

Vin blanc

ou

Vin rosé

ou

Cidre

*(Carafe 25 cl par personne)*

~~~

Café

Forfait N°3  
18 € par personne

Apéritif pétillant Vouvray

~~~

Vin blanc Petit Bourgeois  
*(verre 15 cl par personne)*

ou

Cidre

*(verre 20 cl par personne)*

~~~

Vin rouge d'Anjou Village

Domaine de Vigneau

*(2 verres de 15 cl par personne)*

~~~

Café