



Nous sommes heureux de vous recevoir à La Ferme Saint Michel, authentique ferme des polders.

La direction et le personnel vous souhaitent un agréable moment en ce lieu d'art et de gastronomie.

We are happy to welcome you to La Ferme Saint Michel, an authentic polder farm.

The management and staff wish you a pleasant experience in this place of art and gastronomy.



Menu de la Ferme – 22 €

Entrées - Starters

Velouté de carottes à la crème normande

Carrot soup with Norman cream

Croustillons de pommes et chèvre

Crisps : apple and goat cheese

Plats - Main courses

Filet de poulet à la sauce normande

Chicken fillet with Normandy sauce

Filet de colin à la sauce curry

Alaskan Colin with curry sauce

Desserts - Dessert

Far normand

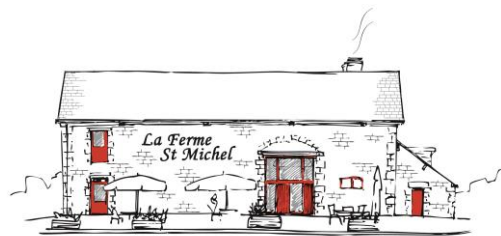
Far Norman

Crème brûlée

Crème brûlée

Assiette normande de 3 fromages et salade

Norman plate of 3 cheeses and salad



Menu du Visiteur – 29 €

Entrées - Starters

Assortiment de crevettes et de bulots
Assortment of shrimp and whelk
Duo de terrine : légumes et agneau de pré-salé au foie gras
Terrine duo : vegetables and pre-salted lamb with foie gras
Velouté de carottes des polders au foie gras
Polder carrot soup with foie gras
Foie gras du chef (+4€)
Chef's foie gras (+4€)

Plats - Main courses

Cuisse de poulet bio de Janzé, sauce normande
Organic chicken leg from Janzé with Norman sauce
Rumsteck de bœuf au beurre persillé
Rump steak with parsley butter
Pavé de saumon labellisé, sauce au curry
Labeled salmon steak with curry sauce
Epaule d'agneau de pré-salé (+6€)
Salt meadow lamb shoulder (+6€)

Fromages – Cheeses (+3€)

Assiette normande de fromages et salade
Norman plate of cheeses and salad

Desserts - Desserts

Café / thé gourmand
Gourmet coffee / the
Mystère glacé aux pommes
Mystère ice cream with apple
Panna cotta aux fruits rouges
Panna cotta with red fruits
Profiteroles au chocolat
Chocolate profiteroles



Menu Petit gourmet – Children's menu - 10 €

Pour les enfants de moins de 10 ans
For children under 10 y.o

Entrées - Starters

Œuf mayonnaise
Eggs with mayonnaise
Salade de tomate
Tomato salad

Plats - Main courses

Colin d'Alaska, sauce aux câpres
Alaskan Colin with caper sauce
Filet de poulet, sauce au miel
Chicken fillet marinated with honey

Desserts - Desserts

Coupe de glace
Cup of ice cream
Crème brûlée
Crème brûlée



A la carte

The card

Entrées - Starters

Les spécialités de la Ferme - Specialities

Velouté de carottes à la crème normande	7€
Carrot soup with Norman cream	
Croustillons de pommes et chèvre	7€
Crisps : apple and goat cheese	
Terrine de légumes avec salade	8€
Vegetables terrine with salad	
Velouté de carottes au foie gras	10€
Soup of carrot with foie gras	
Duo de terrines : légumes et agneau de pré-salé au foie gras	12€
Duo of terrines : vegetables and salt meadow lamb with foie gras	
Terrine d'agneau de pré-salé au foie gras	15€
Salt meadow lamb terrine with foie gras	
Foie gras du chef et son chutney pommes pruneaux	16,50€
Chef's foie gras and prune and apple Chutney	

Les fruits de mer - Seafood

Assortiment de crevettes et de bulots	12€
Assortment of shrimp and whelk	
6 huîtres creuses de Cancale n°3	15€
6 oysters from Cancale n°3	
9 huîtres creuses de Cancale n°3	20€
9 oysters from Cancale n°3	
Assiette de fruits de mer : 3 huîtres, 6 crevettes, 9 bulots	20€
Plate of seafood : 3 oysters, 6 shrimps, 9 whelks	

Poissons et viandes – Fish and meat

Nos poissons – Our fishes

Colin d'Alaska, sauce au curry	12€
Alaskan Colin with curry sauce	
Pavé de saumon labellisé, sauce au curry	18€
Labeled salmon steak with curry sauce	

Nos viandes – Our meats

Filet de poulet à la sauce normande	15€
Chicken fillet with Normandy sauce	
Cuisse de poulet bio de Janzé, sauce normande	16€
Organic chicken leg from Janzé with Norman sauce	
Rumsteck de bœuf au beurre persillé	19€
Rump steak with parsley butter	
Epaule d'agneau de pré-salé confite	22€
Salt meadow lamb shoulder	

Desserts

Les fromages - Cheeses

Assiette de 3 fromages avec salade	7€
Plate of 3 cheeses with salad	
Plateau de fromages avec salade	9€
Cheese platter with salad	

Les classiques – The classics

Crème brûlée	7€
Crème brûlée	
Coupe de glace (2 boules)	7€
Ice cream (2 scoops)	
Panna cotta aux fruits rouges	8€
Panna cotta with red fruits	
Profiteroles au chocolat	9€
Chocolate profiteroles	
Coupe Colonel avec vodka	9€
Colonel Cup with vodka	
Trou normand	9€
Norman hole	
Café / thé gourmand	9€
Gourmet coffee/tea	

Les spécialités de la Ferme - Specialities

Far normand aux pommes macérées dans le Calvados	7€
Far Norman with macerated apples in Calvados	
Mystère glacé aux pommes	7€
Mystère ice cream with apples	

Forfaits boissons – Beverage packages

Forfait 1 – 8€

Vin rouge ou Vin blanc ou Vin rosé ou Cidre (25cl)
Red wine or white wine or rosé or cider

Café
Coffee

Forfait 2 – 10€

Apéritif de la Ferme
Apéritif of the restaurant

Vin rouge ou Vin blanc ou Vin rosé ou Cidre (25cl)
Red wine or white wine or rosé or cider

Café
Coffee

Forfait 3 – 18€

Apéritif pétillant Vouvray
Vouvray sparkling apéritif

Vin blanc Petit Bourgeois (15cl) ou Cidre (20cl)
White wine Petit Bourgeois or cider

Vin rouge d'Anjou Village Domaine de Vigneau (2 verres)
Red wine d'Anjou (2 glasses)

Café
Coffee