



La Ferme St Michel

R E S T A U R A N T

Art et Gastronomie au cœur de la baie du Mont-Saint-Michel

**Accueil
Qualité
Prix**

MENUS GROUPES 2018

Valable à partir de 20 personnes

Réservation : **02 33 60 68 00**

reservation@restaurantfermesaintmichel.com

Ouvert toute l'année - sauf dimanche soir et Noël

Parking OFFERT- Restauration de 10h à 22h

Ces menus sont valables pour les groupes à partir de 20 personnes
Menu unique à définir pour l'ensemble du groupe

Capacité 200 couverts

Restaurant La Ferme St-Michel

La Caserne – Route de Pontorson (D 976) - après BEAUVOIR

50170 LE MONT SAINT MICHEL

Sarl ELJIPA au capital de 163 948 euros – RCS COUTANCES 349 489 112 00053 APE 5610A

www.restaurantfermesaintmichel.com

Qui sommes-nous ?

Une équipe animée de la volonté de donner une autre image du Mont-Saint-Michel

Accueil - Qualité de restauration – Tarifs abordables



Que proposons-nous ?

Pour tous nos clients,

code et stationnement offerts

sur notre parking privé, à 150 mètres du départ des navettes

Cadre exceptionnel : au milieu de la verdure, une authentique ferme des polders décorée d'œuvres d'arts (sculptures, dessins, peintures)

Grande cheminée avec four à pain

Anouk

Accueil attentionné, restauration ambassadrice des produits du terroir

Restauration rapide « Le Jardin d'Anouk » : délicieux panier d'Anouk et plateau repas 3 plats

Quelle origine pour nos produits ?

Produits du terroir ou des provinces de France selon les saisons

Véritable agneau de pré-salé

Saumon labellisé,

Œufs d'élevage référencé plein air,

Huîtres de Cancale,

Carottes et pommes de terre des polders selon saison

Pommes de notre verger selon saison

Cidre, Pommeau, Calvados du « pressoir du Mont »



Quelles références ?

Label Normandie Qualité Tourisme

Certificat d'excellence - Trip Advisor

Michelin - La Fourchette - Guide du Routard

Enfin des centaines d'avis élogieux de clients venus au restaurant

Ces menus groupes répondent au souci d'offrir à nos clients une première approche de la gastronomie régionale.

Nous demandons un choix unique de plats pour l'ensemble des convives à prédéfinir à la réservation.



Menu 20 €

Omelette retournée de La Ferme
ou
Velouté de carottes à la crème normande
ou
Terrine de légumes du chef
~~~~  
Filet de poulet grillé au feu de bois, mariné au miel  
ou  
Colin d'Alaska et son accompagnement  
ou  
Omelette retournée de La Ferme et sa garniture  
~~~~  
Assiette de deux fromages
ou
Duo de pommes : terrine et far
ou
Crème brûlée

Menu 25 €

Velouté de carottes au foie gras
ou
Canapé de pomme au camembert et au cacouyard
ou
Panaché de crevettes et de bulots
~~~~  
Pavé de saumon labellisé, sauce au beurre blanc  
ou  
Rôti de porc et sa garniture  
ou  
Effiloché d'agneau de pré-salé à l'écrasé de pommes  
de terre  
~~~~  
Assiette de trois fromages normands
ou
Mystère glacé aux pommes
ou
Saveur de fruit de saison

Menu 35 €

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 du chef à l'agneau de pré-salé et foie gras
~~~~  
Epaule confite d'agneau de pré-salé et  
accompagnement  
ou  
Magret de canard rôti, sauce au miel  
ou  
Méli Mélo de poissons au chorizo  
~~~~  
Plateau de fromages
~~~~  
« Pont d'Orson » meringué entre pommes macérées  
dans le Calvados et caramel  
ou  
Sublime au chocolat  
ou  
Café gourmand

## Menu 45 €

Neuf huîtres creuses de Cancale N°3  
ou  
Foie gras du chef et son chutney pommes pruneaux  
ou  
Médaille de St Jacques, entouré de saumon, sauce  
au beurre blanc  
~~~~  
Noisette d'agneau de pré-salé et accompagnement
ou
Noix de veau, élevé au lait, et sa garniture
ou
Filet de bar rôti, sauce au beurre blanc
~~~~  
Plateau de fromages  
~~~~  
Gâteau aux 3 chocolats
ou
Farandole de desserts
ou
Tout autre dessert de notre carte



Menu « Petit Gourmet »* 9,50 €
 11 € avec boisson ou 7,50 € formule 2 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

**enfants de moins de 10 ans*

Tarifs boissons groupes

Forfait N°1
 6 € par personne

Forfait N°2
 8 € par personne

Forfait N°3
 18 € par personne

Mise en bouche
 ~~~  
 Vin rouge  
 ou  
 Vin blanc  
 ou  
 Vin rosé  
 ou  
 Cidre  
 (Carafe 25 cl par personne)  
 ~~~  
 Café

Apéritif de La Ferme
 ~~~  
 Vin rouge  
 ou  
 Vin blanc  
 ou  
 Vin rosé  
 ou  
 Cidre  
 (Carafe 25 cl par personne)  
 ~~~  
 Café

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

#### Apéritifs

Kir vin blanc : 4 €  
 Kir normand : 4 €  
 Cocktail de La Ferme : 4 €  
 Prestige pétillant de La Ferme : 6 €  
 Cocktail sans alcool : 4 €  
 Pétillant sans alcool : 5 €

#### Boissons chaudes

Café, thé ou infusion: 2 €

#### Cidres, Vins, Eaux minérales et jus de fruit

Cidre en carafe 25 cl : 2 €  
 Cidre en bouteille 75 cl : 10 €  
 Vin de pays en carafe 25cl(rouge, blanc, rosé): 3,50€  
 Vin de pays en carafe 50 cl(rouge, blanc, rosé) : 7 €  
 Vin de pays au verre 15 cl : 2 €  
 Vins en bouteille : *consultez notre carte des boissons*  
 Eau minérale Evian 100 cl : 5 €  
 Eau de Perrier 100 cl : 6 €  
 Badoit 100 cl : 6 €  
 Jus de fruit au verre (20 cl) : 1,50 €  
 Cidre au verre (20 cl) : 1,50 €