



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 2017

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

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

Anouck

Accueil attentionné, restauration ambassadrice des produits du terroir

Restauration rapide « Le Jardin d'Anouck » : délicieux panier d'Anouck 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 €

Palette de trois terrines sur lit de salade

ou

Pomme rôtie au chèvre

ou

Velouté de carottes à la crème normande

~~~~

Filet de volaille à la normande et sa garniture

ou

Colin d'Alaska et son accompagnement

ou

Omelette retournée de La Ferme et ses salades

variées

~~~~

Assiette de deux fromages normands

ou

Far normand aux pommes macérées dans le

Calvados

ou

Délice aux deux pommes

Menu
25 €

Crème de moules au curry

ou

Terrine de légumes sur coulis de tomate

ou

Tarte au cacouyard

~~~~

Pavé de saumon labellisé, sauce au beurre blanc

ou

Jambon de porc grillé, élevé à la farine d'orge

ou

Feuilleté d'agneau de pré salé sur fondue de

poireaux

~~~~

Far normand aux pommes macérées dans le

Calvados

ou

Crème brûlée de ma grand-mère

ou

Tarte aux pommes

Menu
35 €

Duo de terrines

ou

Velouté de carottes au foie gras maison

ou

Panaché de crevettes et de bulots

~~~~

Epaule confite d'agneau de pré-salé et  
accompagnement

ou

Magret de canard rôti, sauce au miel

ou

Trilogie de poissons rôtis au four

(saumon, dos de lieu noir, rouget-barbet cinnabare)

~~~~

Plateau de fromages

~~~~

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

ou

Crème brûlée de ma grand-mère

ou

Tarte au chocolat et sa boule de glace caramel au  
beurre salé

**Menu**  
**45 €**

Assiette de 9 huîtres

ou

Salade gourmande : foie gras, jambon sec et magret  
de canard fumé

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

Trio de poissons en brochette

(saumon, St-Jacques, dos de lieu noir)

~~~~

Plateau de fromages

~~~~

Trilogie de chocolat

ou

Café gourmand

ou

Vacherin flambé au Calvados



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

Assortiment de terrines
 ou
 Œuf dur mayonnaise et carottes râpées
 ou
 Velouté de carottes à la crème normande
 ~~~  
 Filet de poisson et accompagnement  
 ou  
 Escalope de volaille à la normande et garniture  
 ~~~  
 Coupe de glace
 ou
 Mousse au chocolat

**enfants de moins de 10 ans*

Tarifs boissons groupes

Forfait N°1
 6 € par personne

Forfait N°2
 8 € par personne

Forfait N°3
 13 € 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 Sauvignon  
 ou

Cidre

*(Carafe 25 cl par personne)*

~~~

Vin rouge d'Anjou

Domaine de Vigneau

(1 bouteille 75 cl pour 4 pers.)

~~~

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

Cidre en carafe 25 cl : 3 €

Cidre en bouteille 75 cl : 10 €

Vin de pays en carafe 25 cl (rouge, blanc, rosé) : 4 €

Vin de pays en carafe 50 cl (rouge, blanc, rosé) : 8 €

Vins en bouteille : *consultez notre carte des boissons*

Eau minérale Evian 100 cl : 5 €

Eau de Perrier 100 cl : 6 €

Badoit 100 cl : 6 €

## AUTRES FORMULES

### Menu à 30 € hors boissons

Duo de terrines  
~~~

Jambon de porc grillé, élevé à la farine d'orge
~~~

Assiette de deux fromages normands  
~~~

Dessert au choix

Menu à 40 € hors boissons

Terrine de pré-salé
~~~

Filet mignon de porc et accompagnement  
~~~

Plateau de fromages
~~~

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

### Menu à 36 €, forfait boisson inclus

Apéritif de La Ferme  
~~~

Tarte au cacouyard
ou

Duo de terrines
~~~

Suprême de chapon (selon saison) au foie gras,  
pommes et pruneaux et sa garniture  
~~~

Fromages de nos provinces
~~~

Délice aux deux pommes  
~~~

25 cl vin blanc chardonnay en carafe
Vin rouge Anjou Village (1 btle 75 cl pour 4)
Café



Menu à 43 €, forfait boisson inclus

Apéritif Vouvray Pétillant ou Pétillant sans alcool
~~~

Foie gras du chef et son chutney de saison  
ou

Terrine d'agneau de pré-salé  
ou

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

Magret de canard rôti, sauce au miel
ou

Trilogie de poissons rôtis au four
(saumon, dos de lieu noir, rouget-barbet cinnabare)
ou

Médailillon de saumon et St Jacques,
sauce au beurre blanc
~~~

Profiteroles  
ou

Trilogie de verrines  
ou

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

25 cl vin blanc chardonnay en carafe
Vin rouge Anjou Village (1 btle 75 cl pour 4)
Café