



*Nous sommes heureux de vous accueillir 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.*



*Jack*

*Nos menus*

*Our menus*

Toutes nos viandes sont d'origine Française (volaille, porc, boeuf)  
*All meats come from France (poultry, pork, beef)*

L'agneau de Pré-Salé est issu de la production locale exclusivement  
*The Lamb of Pré-Salé come from only the local production*

Nos garnitures sont préparées sur place à base de produits frais  
*All side dishes are prepared on place with fresh products*

Avec une volonté éco-responsable, nous travaillons depuis plusieurs années  
avec des produits de saison et nos artisans locaux

*With an eco-responsible solution, we worked from many years with  
seasonal products and our local artisans*

# Menu de la Ferme – 27 €

Entrée, plat et dessert au choix  
Starter, main course and dessert of your choice

## Entrées – Starters

Mille-feuille de légumes marinés  
*Yarrow of marinated vegetables*

Tartare de crevettes, vinaigrette d'agrumes et coleslaw  
*Shrimp tartar with citrus vinaigrette and coleslaw*

Velouté de légumes des Polders  
*Cream of Polders vegetable soup*

## Plats - Main courses

Côte de porc sauce diable  
*Pork chop with devil sauce*

Maquereau rôti et tagliatelles de carottes  
*Roasted mackerel and carrot tagliatelle*

Cocotte de poulet de la Ferme au cidre  
*Farmhouse chicken casserole with cider*

## \*Desserts – Desserts

Moelleux aux pommes  
*Soft Apple cake*

Croustillants de chèvre au miel et noisettes  
*Goat cheese crisps with honey and hazelnuts*

Mont flottant sur mousse d'agrumes  
*Cook meringue on citrus foam*

\* Autres desserts parmi la carte (supplément de 5 euros)  
\*Others desserts of the card (extra charge of 5 €)



# Menu Découverte – 45 €

Entrée, plat et dessert au choix  
Starter, main course and dessert of your choice

## Entrées – Starters

L'œuf parfait de la Ferme sur crèmeux de carottes et chips de chorizo  
*The Farm's perfect egg on creamy carrots and chorizo chips*

Croustillants d'agneau de Pré-Salé sur bisque de la mer  
*Salt meadow lamb crisps on sea bisque*

Gravlax de maquereau et saumon label rouge avec chantilly agrumes maison  
*Gravlax of mackerel and red label salmon with citrus whipped cream*

## Plats - Main courses



Épaule d'agneau de Pré-Salé confite  
*Salt meadow lamb shoulder confit*

Filet de bar rôti sur risotto à l'encre de seiche  
*Roasted fillet of sea bass on squid ink risotto*

Suprême de volaille de la Ferme sauce foie gras  
*Farmhouse poultry supreme with foie gras sauce*

## \*Desserts – Desserts

Pont d'Orson (*pommes cuites, sorbet pomme, caramel beurre salé, chantilly maison*)  
*Pont d'Orson (baked apple, apple sorbet, salted butter caramel and homemade chantilly)*

Pain perdu aux pommes flambées au Calvados avec glace vanille  
*Flaming French bread toast with Calvados and vanilla ice cream*

Camembert au lait cru pané  
*Roast raw milk Camembert*

\*Choix possibles parmi les autres desserts de la carte sans suppléments  
*\* Others choices of the card without extras*

# Menu Petit gourmet – 12 € - *Children menu*

Pour les enfants de moins de 10 ans : plats et desserts au choix  
*For children under 10 : main course and dessert of your choice*

Verre de sirop à l'eau ou diabololo (25cl)  
*Glass of syrup and water or syrup and lemonade (25cl)*

(menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, pêche)  
*(mint, grenadine, strawberry, raspberry, lemon, peach)*

## Plats - Main courses

Filet de lieu, frites maison ou riz  
*Saithe fish fillet & homemade fries or riz*

Filet de poulet, frites maison ou riz  
*Chicken fillet & homemade fries or rice*

## Desserts – Desserts

Moelleux aux pommes  
*Soft apple cake*

2 boules de glace au choix :

Parfum : vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, café, schtroumpf, barbe à papa.  
Sorbet : pomme verte, framboise, citron

*2 scoops of ice cream of your choice*

(Flavors : vanilla, strawberry, chocolate, salted butter caramel, coffee, smurfs, cotton candy.

Sorbet : green apple, raspberry, lemon)



# *A la carte*

## *The card*

Toutes nos viandes sont d'origine Française (volaille, porc, boeuf)  
*All meats come from France (poultry, pork, beef)*

L'agneau de Pré-Salé est issu de la production locale exclusivement  
*The Lamb of Pré-Salé come from only the local production*

Nos garnitures sont préparées sur place à base de produits frais  
*All side dishes are prepared on place with fresh products*

## Entrées - Starters

### Les spécialités de la Ferme – Our specialities

Mille-feuille de légumes marinés <i>Yarrow of marinated vegetables</i>	12€ 12€
L'œuf parfait de la Ferme sur crémeux de carottes et chips de chorizos <i>The Farm's perfect egg on creamy carrots and chorizo chips</i>	12€ 12€
Velouté de légumes des Polders <i>Cream of Polders vegetable soup</i>	10€ 10€
Croustillants d'agneau de Pré-Salé sur bisque de la mer <i>Salt meadow lamb crisps on sea bisque</i>	17€ 17€
Foie gras du chef <i>Chef's foie gras</i>	21€ 21€
Tartare de crevettes, vinaigrette d'agrumes et coleslaw <i>Shrimp tartar with citrus vinaigrette and coleslaw</i>	17€ 17€
Gravlax de maquereau et saumon label rouge avec chantilly agrumes maison <i>Gravlax of mackerel and red label salmon with homemade citrus whipped cream</i>	19€ 19€

### Les fruits de mer – Seafood

6 huîtres creuses n°3 <i>6 oysters N°3</i>	17€ 17€
Assiette de 7 crevettes avec mayonnaise <i>Plate of 7 shrimps with mayonnaise</i>	12€ 12€

# Poissons et viandes – *Fishes and meats*

## Nos poissons – Our fishes

Maquereau rôti et tagliatelles de carottes	19€
<i>Roasted mackerel and carrot tagliatelle</i>	19€
Filet de bar rôti sur risotto à l'encre de seiche	26€
<i>Roasted fillet of sea bass on squid ink risotto</i>	26€

## Nos viandes – Our meats

Suprême de volaille de la Ferme, sauce foie gras	24€
<i>Farmhouse poultry supreme with foie gras sauce</i>	24€
Côte de porc sauce diable	19€
<i>Pork chop with devil sauce</i>	19€
Cocotte de poulet de la Ferme au cidre	17€
<i>Farmhouse chicken casserole with cider</i>	17€
Gigot d'agneau de Pré-Salé cuit au beurre	31€
<i>Leg of lamb from Pré-Salé cooked in butter</i>	31€
Trio de côtes d'agneau de Pré-Salé grillées	34€
<i>Trio of grilled lamb chops of Pré-salé</i>	34€
Pièce de bœuf grillée (180 g minimum)	24€
<i>Natural Grilled Piece of beef (French beef origin)</i>	24€
Portion de frites maison	3€
<i>Portion of house french fries</i>	3€

*Toutes nos viandes sont d'origine Française (volaille, porc, boeuf)  
L'agneau de Pré-Salé est issu de la production locale exclusivement*

## Desserts - Sweets

Croustillants de chèvre au miel et noisettes <i>Goat cheese crisps with honey and hazelnuts</i>	9€ 9€
<i>Camembert au lait cru pané</i> <i>Roast raw milk Camembert</i>	11€ 11€
Pain perdu aux pommes flambées au Calvados avec glace vanille <i>Flaming french bread toast with Calvados and vanilla ice cream</i>	10€ 10€
Mont flottant sur mousse d'agrumes <i>Cook meringue on citrus foam</i>	11€ 11€
Cœur coulant chocolat et sa glace vanille ou caramel beurre salé <i>Chocolate fondant with vanilla or salted butter caramel ice cream</i>	12€ 12€
Tarte tatin pommes – poires revisitée <i>Revisited apple and pear tarte tatin</i>	12€ 12€
Pont d'Orson (pommes cuites, sorbet pomme, caramel beurre salé et chantilly maison) <i>Pont d'Orson (baked apples, apple sorbet, salted butter caramel and homemade chantilly)</i>	12€ 12€
Moelleux aux pommes <i>Soft apple cake</i>	9€ 9€
Coupe 2 boules (sorbet ou glace et chantilly maison) <i>Glaces: vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, café, schtroumpf, barbe à papa.</i> <i>Sorbets: pomme verte, framboise, citron.</i>	8€
<i>Cup 2 scoops (ice cream or sorbet and homemade chantilly)</i> <i>Ice-cream: vanilla, strawberry, chocolate, salted butter caramel, coffee, smurfs, cotton candy.</i> <i>Sorbet: green apple, raspberry, lemon.</i>	8€