



Mot d'accueil - Welcome note

"Notre devise : « cultiver la différence - viser l'excellence ».

Madame, Monsieur,

En guise de présentation, notre devise traduit mieux que tout autre discours la volonté de notre équipe de vous offrir quelques instants de surprise et de plaisir...

Nous avons fait le choix de la bistronomie, entre terroir et gastronomie, car elle symbolise nos choix pour une cuisine inventive et raffinée, confectionnée essentiellement « maison » à partir des meilleurs produits de notre terroir.

Nous espérons que ces quelques moments passés à la Ferme St-Michel compteront à l'occasion de votre passage dans notre région et qu'ils seront à la hauteur du site qui vous accueille. Si un détail soulevait des remarques ou des critiques, n'hésitez pas à en faire part au personnel en salle, voire à notre directeur. C'est ainsi qu'on s'améliore pour se rapprocher de cet objectif jamais atteint : l'excellence !

Si, par contre, vous êtes satisfait, toute manifestation dans ce sens de votre part, au moyen du questionnaire remis ou mieux un avis sur TripAdvisor ou Google, constituera le meilleur encouragement pour nos équipes dévouées et passionnées.

Merci de votre passage et peut-être au plaisir de vous recevoir à nouveau."

Joël Lerognon, gérant.

"Our motto: "Cultivate the difference - aim for excellence".

Dear Sir, Madam,

By way of introduction, our motto expresses better than any other speech the will of our team to offer you a few moments of surprise and pleasure... We have chosen bistronomy, between terroir and gastronomy, because it symbolizes our choices for an inventive and refined cuisine, essentially homemade using only fresh ingredients. As part of our eco-friendly ethos, we have worked for many years with local producers and use seasonal produce.

We hope you enjoy this meal during your stay at the Mont Saint-Michel. If you have any comments, please do not hesitate to inform our team. That's how we improve to get closer to that unattainable goal : excellence !

If, on the other hand, you are satisfied, any opinion in this sense on your part, by means of the questionnaire provided or, better still, a review on TripAdvisor or Google, will be the best encouragement for our dedicated and passionate teams.

Thank you for your visit and we look forward to seeing you again."

Joël LEROGNON, manager.

Nos Menus

—

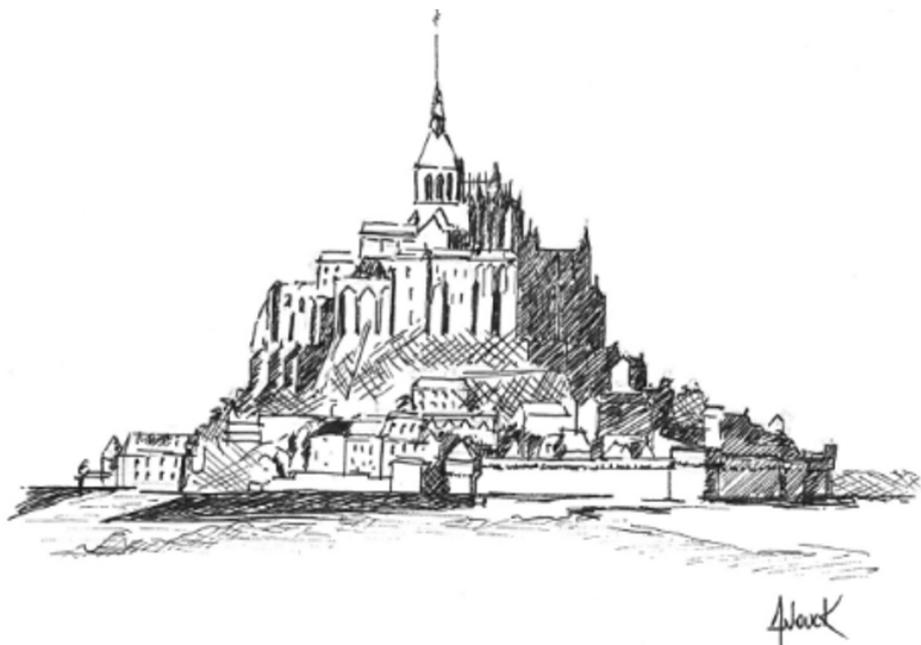
Set menus

Toutes nos viandes sont d'origine française (volaille, porc, boeuf)
All our meat comes from France (poultry, pork, beef)

L'agneau de Pré-Salé est issu de la production locale exclusivement
*We only use local lamb, reared on the salt marshes of the Bay of
Mont Saint-Michel*

Nos garnitures sont préparées sur place à base de produits frais
All side dishes are homemade using only fresh and local ingredients

Avec une volonté éco-responsable, nous travaillons depuis plusieurs années
avec des produits de saison et nos artisans locaux
*As part of our eco-friendly ethos we have worked for many years
with local producers and use only seasonal produce.*





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
Layers of marinated seasonal vegetables
- L'œuf plus que parfait sur crémeux de légumes tiède des Polders
Medium cooking perfect egg on a bed warm creamed Polders vegetables
- Velouté de légumes des Polders
Cream of Polders vegetable soup

Plats - Main courses

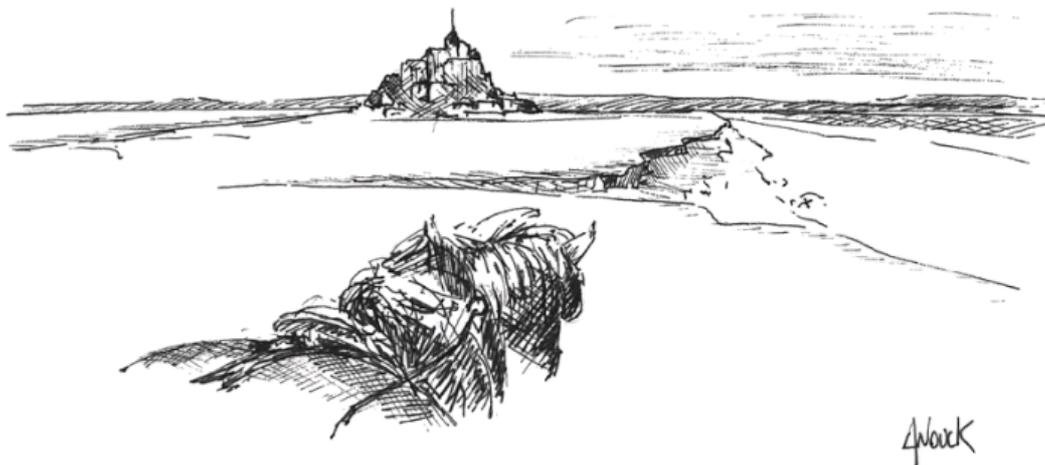
- Côte de porc élevé sur paille sauce diable
Devilled straw-raised pork chop
- Poisson du jour et sa garniture de saison
Fish of the day and seasonal vegetables
- Filet de poulet de Janzé sauce normande
Janzé's Farmhouse chicken breast with Normandy cider sauce

Desserts - Desserts

- Moelleux aux pommes
Soft Apple cake
- Croustillants de chèvre au miel et noisettes
Goat's cheese samosas with honey and hazelnuts
- Mont flottant sur mousse d'agrumes
Soft meringue on a citrus homemade whipped cream

***Autres desserts parmi la carte (supplément de 5 euros)**

***Others desserts from our à la carte choice (extra of 5 €)**



Menu Découverte - 45€

Entrée, plat, fromage ou dessert au choix

Starter, main course, cheese or dessert of your choice

Entrées - Starters

- Tartare de crevettes et vinaigrette d'agrumes
Marinated prawns in a citrus vinaigrette
- Croustillants d'agneau de Pré-Salé sur bisque de la mer
Salt-marsh lamb samosas on a reduction of the sea foods
- Gravlax de maquereau et saumon label rouge
Mackerel gravlax and quality-assured salmon

Plats - Main courses

- Gigot d'agneau de Pré-Salé poêlé au beurre
Leg of salt-marsh lamb fried in clear butter
- Filet de bar rôti sur risotto à l'encre de seiche
Roasted fillet of sea bass on squid ink risotto
- Suprême de poulet de Janzé sauce foie gras
Free-range Janzé chicken supreme with foie gras sauce

Desserts - Desserts

- Pont d'Orson (brunoise de pommes cuites, sorbet pomme, caramel beurre salé, chantilly)
Pont d'Orson (stewed apple, apple sorbet, salted butter caramel and chantilly)
- Pain perdu aux pommes flambées au Calvados avec glace vanille
French toast flambeed with Calvados served with vanilla ice cream
- Camembert pané au lait cru
Fried unpasteurised camembert baked in breadcrumbs

***Choix possibles parmi les autres desserts de la carte sans suppléments**

*** Others desserts from our à la carte choice without extra-charge**



Menu Petit gourmet - 12€

Pour les enfants de moins de 9 ans : plats et desserts au choix
For children under 9 years : main course and dessert of your choice

Boissons - Drinks

- Verre de sirop à l'eau ou diabolo (25 cl) ou jus de pomme naturel
Glass of cordial and water or lemonade (25cl) or glass of fresh apple juice
(menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, pêche)
(mint, grenadine, strawberry, raspberry, lemon, peach)

Plats - Main courses

- Filet de poisson du jour, frites maison ou riz
Fish fillet and home-made fries or rice
- Filet de poulet, frites maison ou riz
Chicken breast and home-made fries or and

Desserts - Desserts

- Moelleux aux pommes
Soft apple cake
- 2 boules de glace au choix :
Parfums : vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, café, schtroumpfs, barbe à papa
Sorbet : pomme verte, framboise ou citron
2 scoops of ice cream of your choice
Flavors : vanilla, strawberry, chocolate, salted butter caramel, coffee, smurfs, cotton candy
Sorbet : green apple, strawberry or lemon

À la carte

–

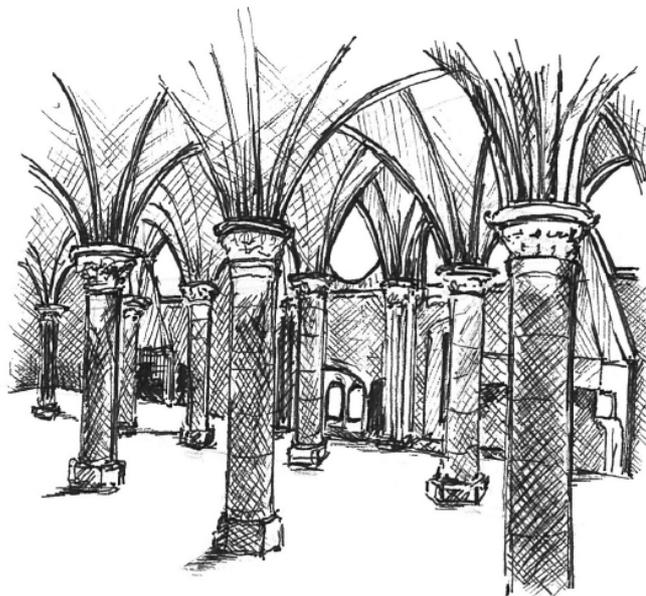
Our à la carte choice

Toutes nos viandes sont d'origine française (volaille, porc, boeuf)
All our meat comes from France (poultry, pork, beef)

L'agneau de Pré-Salé est issu de la production locale exclusivement
*We only use local lamb, reared on the salt marshes of the Bay of
Mont Saint-Michel*

Nos garnitures sont préparées sur place à base de produits frais
All side dishes are homemade using only fresh and local ingredients

Avec une volonté éco-responsable, nous travaillons depuis plusieurs années
avec des produits de saison et nos artisans locaux
*As part of our eco-friendly ethos we have worked for many years
with local producers and use only seasonal produce.*



4novck

Entrées - Starters

Les spécialités de la Ferme

Our specialities

- Mille-feuille de légumes marinés 12€
Layers of marinated seasonal vegetables
- L'œuf plus que parfait sur crémeux de légumes tiède des Polders 12€
Medium cooking perfect egg on a bed warm creamed Polders vegetables
- Velouté de légumes des Polders 10€
Cream of Polders vegetable soup
- Croustillants d'agneau de Pré-Salé sur bisque de la mer 18€
Salt-marsh lamb samosas on a reduction of the sea foods
- Foie gras du chef 22€
Chef's foie gras
- Tartare de crevettes et vinaigrette d'agrumes 17€
Marinated prawns in a citrus vinaigrette
- Gravlax de maquereau et saumon label rouge 19€
Mackerel gravlax and quality-assured salmon

Les fruits de mer

Seafood

- 6 huîtres creuses n°3 17€
6 oysters n°3
- Assiette de 7 crevettes avec mayonnaise 12€
Plate of 7 prawns with mayonnaise

Afin de réduire votre temps d'attente, veuillez choisir votre dessert en début de repas. Nos prix s'entendent en TTC (TVA 10% et service compris). La direction se réserve le droit de faire des propositions de changement en cas de problème d'approvisionnement ou de personnel (et selon saison).

In order to reduce your waiting time, please order your dessert with the rest of the meal. Our prices include VAT and service. We reserve the right to make alterations to the menu depending on availability of ingredients, seasonal changes and staff.

Notre spécialité

L'agneau de Pré-Salé

Les Prés-Salés sont des prairies herbagères recouvertes régulièrement par la mer, lors des grands coefficients de marée, permettant ainsi l'élevage pastoral des moutons.

Il en résulte que cela confère à leur chair un goût très apprécié.

Elle le doit à une végétation halophyte telles la salicorne, l'obione adaptée à la salinité du sol.

Malgré ce que l'on pourrait penser, sa viande n'a pas un goût salé prononcé, mais sa saveur est reconnue plus fine qu'un agneau de pays classique.

The Salt Meadows are grassland meadows that are regularly covered by the sea during high tidal coefficients, thus allowing the pastoral breeding of sheep.

As a result, their meat has a highly appreciated taste.

It owes this to halophyte vegetation such as samphire and obione, which are adapted to the salinity of the soil.

Despite what one might think, its meat does not have a pronounced salty taste, but its flavour is known to be finer than that of a classic country lamb.

Nos préparations autour de L'agneau de Pré-Salé

- Croustillants d'agneau sur bisque de la mer 18€
Salt-marsh lamb samosas on a reduction of the sea foods
- Gigot d'agneau rôti poêlé au beurre (200g minimum) 31€
Leg of salt-marsh lamb fried in clear butter (200 grams minimum)
- Duo de côtes d'agneau grillées 32€
Duo of grilled lamb chops
- Trio royal de côtes d'agneau grillées 39€
Trio of grilled lamb chops

Poissons et viandes - Fish and meats

Nos poissons

Our fishes

- Poisson du jour, sauce vierge, riz et légumes de saison 19€
Fish of the day, virgin sauce, rice and seasonal vegetable
- Filet de bar rôti sur risotto à l'encre de seiche 26€
Roasted fillet of sea bass on squid ink risotto

Nos viandes

Our meats

- Suprême de poulet de Janzé, sauce foie gras 25€
Free-range Janzé chicken supreme with foie gras sauce
- Côte de porc élevé sur paille sauce diable 19€
Devilleed straw-raised pork chop
- Filet de poulet de Janzé sauce normande 17€
Janzé's farmhouse chicken breast with Normandy cider sauce
- Pièce de bœuf grillée (180 g minimum) 24€
Natural grilled beef steak (French beef origin, 180 grams min.)
- Portion de frites bio des Polders maison 4€
Portion of homemade organic fries

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

***All our meat comes from France (poultry, pork, beef)
We only use local lamb, reared on the salt marshes of the Bay of
Mont Saint-Michel***

Desserts

- Croustillants de chèvre au miel et noisettes 9€
Goat's cheese samosas with honey and hazelnuts
- Camembert pané au lait cru 11€
Fried unpasteurised camembert baked in breadcrumbs
- Pain perdu aux pommes flambées au Calvados avec glace vanille 12€
French toast flambeed with Calvados served with vanilla ice cream
- Mont flottant sur mousse d'agrumes 10€
Soft meringue on citrus homemade whipped cream
- Cœur coulant chocolat et sa glace vanille ou caramel beurre salé 12€
Chocolate fondant with vanilla or salted butter caramel ice cream
- Pont d'Orson (brunoise de pommes cuites, sorbet pomme, caramel beurre salé, chantilly maison) 12€
Pont d'Orson (stewed apple, apple sorbet, salted butter caramel and homemade chantilly)
- Tarte citron meringuée 12€
Lemon pie with homemade meringue
- Moelleux aux pommes 9€
Soft apple cake
- 2 boules de glace au choix : 8€
2 scoops of ice cream of your choice

Parfums : vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, café, schtroumpfs, barbe à papa
Sorbet : pomme verte, framboise ou citron

Flavors : vanilla, strawberry, chocolate, salted butter caramel, coffee, smurfs, cotton candy
Sorbet : green apple, strawberry or lemon

Afin de réduire votre temps d'attente, veuillez choisir votre dessert en début de repas.

To reduce your waiting time, please choose your dessert at the beginning of your meal.

Notre équipe - Our team

Directeur : Sébastien Maincent

Directeur Adjoint : Abdelkarime Djoudi

Salle

Responsable :

Mélanie Gatel

Cuisine

Chef de cuisine :

Romain Cier

Service

Lorène

Tristan

Kevin

Cuisiniers :

Elodie

Romain

Apprenti :

Tom

Entretien et approvisionnement :

Serge

Nos fournisseurs - Our suppliers

Origine de nos produits de base :

Boulangerie de la Gare : Pontorson 50 - pains spéciaux à la graine de lin

Boucherie des Grèves : Pontorson 50 - agneau de pré salé / bœuf

Janzé Volailles : Janzé 35 - poulet / canard / foie gras

Les Viviers De Chausey : Pontorson 50 - poissons frais / crustacés / moules / huîtres

Ferme de la Rondaie : La Réhondais 35 - porc / charcuterie

Le Cochon de Mary : Hamelin 50 - porc

Ferme Belmontet : Le Mont-Saint-Michel 50, Polders - pommes de terre bio / choux bio

Ferme Bichon : Le Mont-Saint-Michel 50, Polders - carottes

Les Jardins de la Biche : Chauvigné 35 - œufs spéciaux / jeunes pousses végétales

EARL de Loumel : Vessey 50 - œufs Label Rouge

EARL du Pas Gérault : Sains 35 - glaces artisanales de la Ferme

Le Pressoir du Mont : Tanis 50 - cidres / Calvados / jus de pommes naturel

Domaine du Verger : Boucey 50 - jus de pommes naturel / pommes

06.04.23