

La Table de l'Ermitage remercie et soutient ses fournisseurs et producteurs !

Viandes

Boucherie des Grèves à Pontorson -> Viandes et volailles, origine France

Boucherie La Chaiseronne à Brécey -> Viandes et volailles, origine Sud Manche, France

Ferme Descoubet à Saint Mont -> Foie gras de canard du Sud-Ouest, France

Ferme de la Basse Rivière à Planquery -> Bœuf wagyu du Calvados, France

Volailles Ledoux, Halles de Tours -> Biches, origine France

Poissons, crustacés et fruits de mer

Ferme des Nielles à Cancale -> Huitres N°2

Kaviari à Paris -> Blinis et Caviar Oscietre Prestige

Granville Marée à Granville -> Poissons, homards bleus, fruits de mer de nos côtes

Laurenti, famille de pêcheurs à Cancale -> Poissons et Saint-Jacques de nos côtes

Maison Morisseau à Le Vivier-sur-Mer -> Moules de bouchot AOP

Marée pour Tous à Vezin-le-Coquet -> Poissons, homards bleus, fruits de mer de nos côtes

Petrossian à Paris -> Saumon fumé de Norvège

Légumes et fruits

Gaec Pichard à Chaise-Baudouin

Les petits fruits de la baie à Saint-Méloir-des-Ondes -> Fraises pleine terre

Légumes de la Côte à Saint-Broladre -> Poireaux, carottes, pomme de terre...

TG Viandes et marée à Rennes -> Légumes et fruits

Fromages et produits laitiers

Chèvrerie La Louissette à Chaulieu -> Chèvres au lait cru : sec, frais et aromatisée

Chèvrerie des Landes à Saint-Sauveur des Landes -> Chèvres au lait cru : bleu, chèvrechon, ail des ours

Ferme Caramueh à Vains -> Beurre doux, fromages Saint-Meuh et Confiné au lait cru

Ferme de la Bajocasse à Nonant -> Tome de chèvre au lait cru

Ferme de la Clémendière à Pontfarcy -> Tome aux fleurs au lait cru

Ferme de la Talboisière à Saint Jean des Bois -> Le petit Michelot et Le Bleu au lait cru

Ferme des 4 vents à Roz-sur-Couesnon -> Fromage de brebis au lait cru, agneau de lait à Pâques

Ferme du Bienheureux à Sartilly -> Camembert au lait cru,

100% vache normande récompensée par une 1^{ère} place au salon de l'agriculture

Ferme du Plessis à Livarot -> Pont l'Évêque et Livarot au lait cru

Ferme Les Alpines à Moyon -> Fromage de chèvre au lait cru : écrous du fromager et crottin

Fromagerie du pain d'Avaine à Isigny-le-Buat -> Crémeux du Mont Saint-Michel au lait cru

Maison Marie-Rocher à Rouffigny -> Tome au lait cru

Spécialiste du Fromage à Agon-Coutainville -> Fromages, crème, beurre d'Isigny, lait...

Pain

Boulangerie Cordier à Pontorson -> Pain fermier (farine de blé et seigle)

Epicerie fine

Association « Les Ramaougeries de pommé » à Maen Roch -> Le pommé

Valrhona à Tain-l'Hermitage

DIS Group à Rennes et Good Epices à Caen -> Produits d'épicerie

Ferme de la Bassière à Cherrueix -> œufs

Les Abeilles de la Baie à Ardevon -> miel

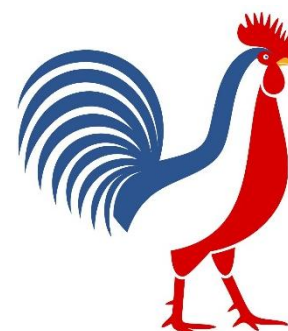
Lucangeli à Calabre en Italie -> Huile d'olive

Mariage Frères -> Thés

Moulin de Moidrey à Beauvoir -> Farines artisanales à la meule

Pressoir de Henwiel à Vieux-Viel -> Jus de pomme

Terres Exotiques à Rochecorbon -> Epices du monde





Découverte

ENTREE

Tartare de saumon d'Ecosse Label Rouge façon thaï

dés de tomates, pignons de pin grillés,
sauce soja, huile de sésame, gingembre, coriandre

ou

Trio Bellota, Mozzarella treccia & Melon

jambon bellota
mozzarella treccia campana au lait de bufflonne, rosace de melon,
mayonnaise montée au miel des Abeilles de la Baie et à la baie verveine, menthe du jardin



PLAT

Maigre

sauce vierge, caviar d'aubergines, fenouil confit, coulis de fenouil et aneth

ou

Magret de canard du Gers de la Ferme Descoubet

réduction de baies sauvages, purée de courgettes et basilic de notre jardin, polenta

ou

Côte de Bœuf charolaise maturée

purée pommes de terre à la Truffe d'été
supplément 30 euros par personne – 2 personnes

ou

Homard bleu grillé (calibre 600 à 800 g)

pâtes avec sauce à la bisque de homard bleu
supplément demi homard 30 euros / supplément homard entier 60 euros



DESSERT

Crème brûlée

à la vanille bourbon de Madagascar

ou

L'onctueuse « tartelette citron vert meringuée »

sablé breton, panna cotta au citron vert, coulis de citron vert,
meringue au citron noir

Menu 3 plats : entrée – plat – dessert – 55 euros

Prix nets TTC en euro, service inclus – Net prices in euro, service and VAT included
Nous vous remercions de bien vouloir nous informer de toutes allergies ou intolérances
We thank you for informing us of any allergies or intolerances



« Fait Maison »



Discovering

STARTER

Label Rouge Scottish salmon tartare, thai style

diced tomatoes, roasted pine nuts,
soy sauce, sesame oil, ginger, cilantro

or

Bellota, treccia Mozzarella & Melon Trio

Bellota ham

Campanian buffalo treccia mozzarella, melon rosettes,
mayonnaise whipped with "Abeilles de la Baie" honey and lemon verbena, garden mint



MAIN COURSE

Stone bass

sauce vierge, eggplant caviar, confit fennel, fennel and dill coulis

or

Gers duck breast from Ferme Descoubet

wild berry reduction, mashed zucchini and basil from our garden

or

Matured Charolais prime rib of beef

mashed potatoes with summer truffle
supplement 30 euros per person – 2 persons

or

Grilled blue lobster (size 600 to 800 g)

pasta with blue lobster bisque sauce
supplement half lobster 30 euros / supplement full lobster 60 euros



DESSERT

Crème brûlée

bourbon vanilla from Madagascar

or

“Lime meringue tartlet”

Breton shortbread, lime panna cotta, lime coulis,
black lemon meringue

3 courses menu: starter – main course – dessert 55 euros

*Prix nets TTC en euro, service inclus – Net prices in euro, service and VAT included
Nous vous remercions de bien vouloir nous informer de toutes allergies ou intolérances
We thank you for informing us of any allergies or intolerances*



« Fait Maison »



Menu Dégustation

Jambon ibérique Bellota 40 g

beurre salé au lait cru de la ferme des Caramueh, pain fermier toasté



Tartare de saumon d'Ecosse Label Rouge façon thaï

dés de tomates, pignons de pin grillés,
sauce soja, huile de sésame, gingembre, coriandre



Demi-homard bleu

pâtes avec sauce à la bisque de homard



Selle d'agneau de prés-salés de la Baie du Mont Saint-Michel

jus d'agneau, déclinaison de légumes d'été, pomme de terre fondante

ou

Faux filet de bœuf wagyu normand

ferme de la Basse-Rivière à Planquary – Calvados
jus de bœuf, millefeuille de pommes de terre à la truffe d'été
supplément 25 euros



Mousse au chocolat

mousse au chocolat noir Valrhona 64 % Tainori, coque chocolat noir,
sablé breton au cacao, crème anglaise au café de la Brûlerie du Castel,
glace vanille Bourbon de Madagascar au lait cru de la Ferme des Caramueh

Menu 5 plats : 169 euros

Afin de vous offrir la meilleur des expériences, la dernière commande pour ce menu est à 20h15





Tasting menu

Ibérico Bellota ham 40 g

Raw-milk salted butter from the Caramueh farm, toasted farmhouse bread



Label Rouge Scottish salmon tartare, thaï style

diced tomatoes, roasted pine nuts,
soy sauce, sesame oil, ginger, cilantro



Half blue lobster

pasta with lobster bisque sauce



Saddle of salt meadow lamb from Mont Saint-Michel bay

lamb jus, variation of summer vegetables, tender and crispy potato

or

Wagyu sirloin from Normandy

Basse-Rivière farm at Planquery – Calvados
beef jus, potato mille-feuille with summer truffle
supplément 25 euros



Chocolate Mousse

Valrhona 64% Tainori dark chocolate mousse, dark chocolate shell,
cocoa Breton shortbread, coffee crème anglaise,
Madagascar Bourbon vanilla ice cream made with raw milk

Menu 5-courses: 169 euros

For the ultimate tasting experience, the last order for this menu is at 8:15 PM



La Carte



ENTREES

Trio Bellota, Mozzarella treccia & Melon jambon bellota mozzarella treccia campana au lait de bufflonne, rosace de melon, mayonnaise montée au miel des Abeilles de la Baie et à la baie verveine, menthe du jardin	22
Tartare de saumon d'Ecosse Label Rouge façon thaï dés de tomates, pignons de pin grillées, sauce soja, huile de sésame, gingembre, coriandre	22
Foie gras de canard du Gers à la cerise au thé blanc Sakura de la Maison Mariage Frères, pain fermier toasté	24
Jambon ibérique Bellota 80 g beurre salé au lait cru de la ferme des Caramueuh, pain fermier toasté	29
Huîtres n°2 de Cancale, Ferme des Nielles	
	Les six 16
	Les neuf 23
	La douzaine 29
Homard bleu (600 – 800 g) demi homard 59 / homard entier 89 salade de homard bleu, crumble de petit épeautre, crème citronnée, salade de fenouil et pommes	



LA PECHE

Maigre sauce vierge, caviar d'aubergines, fenouil confit, coulis de fenouil et aneth	29
Queue de lotte marinée aux agrumes fumet de poisson au vin rouge, frites de céleri rave, fricassée de champignons	34
Barbue façon meunière purée de pommes de terre	45
Homard bleu grillé (600 – 800 g) demi homard 59 / homard entier 89 pâtes avec sauce à la bisque de homard bleu	





La Carte



LES VIANDES DE NORMANDIE

- Magret de canard du Gers de la Ferme Descoubet 14
réduction de baies sauvages, purée de courgettes et basilic de notre jardin, polenta
- Filet de bœuf Charolais mûré, 32
jus de boeuf, millefeuille de pommes de terre à la truffe d'été
- Selle d'agneau de prés-salés de la Baie du Mont Saint-Michel 39
jus d'agneau, déclinaison de légumes d'été, pomme de terre fondante
- Filet de bœuf Charolais mûré Rossini 39
escalope de foie gras de canard du Gers, millefeuille de pommes de terre à la truffe d'été
- Côte de bœuf Charolais mûrée 59
purée de pommes de terre à la truffe d'été
(prix par personne – servie pour 2 personnes)
- Faux filet de bœuf wagyu normand 95
Ferme de la Basse-Rivière à Planquery – Calvados
jus de bœuf, millefeuille de pommes de terre à la truffe d'été



CHARIOT DE FROMAGES

- 21
affinés de Normandie, Bretagne & d'ailleurs au lait cru



DESSERTS

- L'onctueuse « Tartelette citron vert meringuée » 14
sablé breton, panna cotta au citron vert, coulis de citron vert,
meringue au citron noir
- Crème brûlée 14
à la vanille bourbon de Madagascar
- Mousse au chocolat 19
mousse au chocolat noir Valrhona 64 % Tainori, coque chocolat noir,
sablé breton au cacao, crème anglaise au café de la Brûlerie du Castel,
glace vanille Bourbon de Madagascar au lait cru de la Ferme des Carameu





La Carte



STARTERS

Bellota, treccia Mozzarella & Melon Trio	22
Bellota ham	
Campanian buffalo treccia mozzarella, melon rosettes, mayonnaise whipped with "Abeilles de la Baie" honey and lemon verbena, garden mint	
Label Rouge Scottish salmon tartare, thaï style	22
diced tomatoes, roasted pine nuts, soy sauce, sesame oil, ginger, cilantro	
Duck foie gras from Gers with cherry	24
with Mariage Frères Sakura white tea, toasted farmhouse bread	
Ibérico Bellota ham 80 g	29
Raw-milk salted butter from the Caramieu farm, toasted farmhouse bread	
Oyster N°2 from Cancale, Ferme des Nielles	
	Six 16
	Nine 23
	Dozen 29
Salad of blue lobster (600 g – 800 g) half lobster 59 / full lobster 89	
blue lobster salad, spelt crumble, lemon cream	
fennel and apple salad	



FISH

Stone bass	29
sauce vierge, eggplant caviar, confit fennel, fennel and dill coulis	
Citrus-marinated monkfish	34
red wine fish fumet, french fries of celery, mushroom fricassee	
Brill Meunière	45
mashed potatoes	
Grilled blue lobster (600 g – 800 g) half lobster 59 / full lobster 89	
pasta with lobster bisque sauce	



La Carte



NORMANDY MEAT

- Gers duck breast from Ferme Descoubet 29
wild berry reduction, mashed zucchini and basil from our garden, polenta
- Charolais beef fillet matured 32
beef jus, potato mille-feuille with summer truffle
- Saddle of salt meadow lamb from Mont Saint-Michel bay 39
lamb jus, variation of summer vegetables, tender and crispy potato
- Charolais beef fillet matured Rossini 39
Beef jus, duck foie gras from Gers roasted, potato mille-feuille with summer truffle
- Matured Charolais prime rib of beef 59
mashed potatoes with summer truffle
(rate per people – serve for 2 people)
- Wagyu sirloin from Normandy 95
Basse-Rivière farm at Planquery – Calvados
beef jus, potato mille-feuille with summer truffle



RAW MILK CHEESES TROLLEY

- from Normandy, Brittany & from elsewhere 21



DESSERTS

- “Lime meringue tartlet” 14
Breton shortbread, lime panna cotta, lime coulis,
black lemon meringue
- Crème brûlée 14
bourbon vanilla from Madagascar
- Chocolate Mousse 19
Valrhona 64% Tainori dark chocolate mousse, dark chocolate shell,
cocoa Breton shortbread, coffee crème anglaise,
Madagascar Bourbon vanilla ice cream made with raw milk



PROGRAMME AUTOMNE HIVER 2026

MENUS ET DÉTAILS DES SOIRÉES SUR DEMANDE

PRIX COÛTANT OCTOBRE !
HOMARD BLEU

39€
TTC/pers
600/800G



Judi
17
décembre

Dîner Spectacle
Chippendales

68€
TTC/pers



Réveillon Noël | **24**
25

Menu gastronomique sur demande



REVEILLON
Saint-Sylvestre
MARIO

du groupe Emile et Image
& **Cristina**

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2026

TABLE DE L'ERMITAGE

14 route du Mont Saint-Michel – Beauvoir
Réservations - 06 73 65 54 61 / www.lemsm.com

Création Graphique : www.apc-viaud.com

