

LA POMMERAIE

Menu du Marché

2 plats « Entrée + Plat » - 24 €

2 plats « Plat + Dessert » - 22 €

3 plats « Entrée + Plat + Dessert » - 28 €

(valable uniquement du lundi au jeudi)

Les entrées


L'entrée du jour

10€

La raviole betterave   

11€

Chèvre de la ferme des Gorges de Villiers, noix et gel poire

La salade César 

11€

œuf parfait de La Bigotière, poulet croustillant, salade, tomates confites, parmesan

Les plats

Le plat du jour

17€


Le risotto champignons tofu 

17€

plat végétarien

Les linguines aux gambas sauvages  

17€

La salade César XL 

17€

œuf parfait de La Bigotière, poulet croustillant, salade, tomates confites, parmesan

Les desserts

Le café gourmand 


8€

mini tartelette, crème brûlée, guimauve citron et thym

La tartelette pistache framboise 

8€

glace sésame noir

Le chou noir crémeux* caramel maison et insert pomme   

8€

*Crème de la ferme Landegas

La coupe glacée 2 boules, chantilly* maison et biscuit de l'Abbaye 

7€

chocolat, vanille, pistache, poire, pomme, citron, bulgare, fraise

Le duo de fromages Normands 

8€

Menu Enfant

Kids (<12 ans) « Plat + Dessert + 1 boisson »** - 12 €

**Steak haché ou nuggets de volaille

+ Glace 2 boules ou moelleux au chocolat



Fait maison - Signature du Chef - Local

Prix net TTC, service compris

LA POMMERAIE

Menu Terroir



2 plats « Entrée + Plat » - 29 €

2 plats « Plat + Dessert » - 26 €

3 plats « Entrée + Plat + Dessert » - 36 €

Les entrées

L'entrée du moment 12€
sur demande auprès de nos équipes

L'éclair salé au parmesan et saumon fumé   12€



La burratina à l'italienne et chips de jambon pays 14€

Le foie gras de canard au pommeau des Martellières    14€
gelée de brunoise de pommes granny smith, pain d'épices

Les plats

Le plat du moment 19€
sur demande auprès de nos équipes


Le Black Angus Burger  19€
buns & roll's, steak Black Angus 150G, cheddar, cornichon sucré, tomates, mayonnaise à l'ail noir

L'onglet de bœuf   20€
sauce au miel du rucher de Bagnoles, frites maison

Le filet de bar aux citrons confits    22€
ratatouille et fromage Le Carrouges


Les desserts


Le dessert du moment 9€
sur demande auprès de nos équipes


La tartelette pistaches framboises  8€
glace sésame noir

Le choux noir crémeux* caramel maison et insert pomme    8€
*crème de la ferme Landegas

Le mille-feuille chocolat noix de pécan  10€
chocolat bio pure origine grand cru issue d'une filière courte éthique (dessert végan)

Le café gourmand XL  10€
mini tartelette, crème brûlée, guimauve citron et thym, mousse au chocolat

La coupe glacée 3 boules, chantilly* maison et biscuit de l'Abbaye  8€
chocolat, vanille, pistache, poire, pomme, citron, bulgare, fraise

Le trio de fromages Normands  9€

  
Fait maison - Signature du Chef - Local
Prix net TTC, service compris

LA POMMERAIE

"Menu du Marché"

2 courses « Starter + Main » - 24 €

2 courses « Main + Dessert » - 22 €

3 courses « Starter + Main + Dessert » - 28 €

(available Monday through Thursday only)

The Starters

Starter of the day

10€

Beetroot ravioli



goat cheese from the Gorges de Villiers farm, walnuts and pear jelly

11€

Caesar salad



hard boiled egg, crispy chicken, salad, confied tomatoes, parmesan cheese

11€

The Mains

Main of the day

17€

Mushroom & tofu risotto



Vegan

17€

Wild prawn linguines



17€

XL caesar salad



hard boiled egg, crispy chicken, salad, confied tomatoes, parmesan cheese

17€

The Desserts

Dessert of the day

Café gourmand



espresso with an assortment of bite size desserts: tartlet, crème brûlée, lemon & thyme marshmallow

8€

Black creamy caramel choux pastry and apple inlay



8€

Pistachio and raspberry tartlet with sesame ice cream



8€

Two scoops of ice cream with homemade whipped cream and biscuit

chocolate, vanilla, pistachio, pear, apple, lemon, strawberry

7€

Normandy cheeses duet



8€

Kids Menu

Kids (<12 y.o) « Main + Dessert + 1 Drink »** - 12 €

**beef burger or chicken nuggets

+ 2 scoops of Ice cream or chocolate lava cake



Homemade - Chef's signature - Local

All prices include VAT and service

LA POMMERAIE

"Menu du Terroir"

2 courses « Starter + Main » - 29 €

2 courses « Main + Dessert » - 26 €




3 courses « Starter + Main + Dessert » - 36 €

The Starters

Starter of the moment 12€
please ask your waiter/waitress


Savory eclair with parmesan cheese and smoked salmon   12€



Burrata and country-ham chips 14€

Foie gras   
granny smith brunoise jelly, gingerbread 14€

The Mains

Main of the moment 19€
please ask your waiter/waitress

Burger steack "Angus" 150g  19€
Angus beef burger, cheddar, sweet pickle, tomato, black garlic mayonnaise


Beef skirt   20€
Honey* sauce, homemade fries
from Bagnoles de l'Orne's beekeepers

Sea bass fillet with candied lemon, ratatouille and mozzarella    22€


The Desserts

Dessert of the moment 9€
please ask your waiter/waitress


Black creamy caramel choux-pastry and apple inlay    8€

Pistachio raspberry tartlet with sesame ice cream  8€

Chocolate pecan mille-feuilles 10€

XL "Café Gourmand"  10€
espresso & assortment of bite size desserts: tartlet, crème brûlée, lemon & thyme marshmallow, chocolate mousse

Ice cream bowl 8€
chocolate, vanilla, pistachio, pear, apple, lemon, strawberry

Normandy cheeses trio  9€