

LA POMMERAIE

Menu du Terroir

2 plats « Entrée + Plat » - 29 €

2 plats « Plat + Dessert » - 26 €

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

Les entrées

Salade César 11€
œuf parfait de La Bigotière, poulet croustillant, salade, tomates confites, parmesan

L'éclair salé au parmesan et saumon fumé   12€

La tartelette sarrasin aux champignons  10€

Le foie gras de canard au pommeau des Martellières    14€
Chutney potimarrons et crumble chocolat, brioche

Les plats

Les linguines et légumes sautés façon thaï (VEGAN)   18€
gingembre, carottes, champignons

La salade César XL  18€
œuf parfait de La Bigotière, poulet croustillant, salade, tomates confites, parmesan

Le Black Angus Burger au roquefort  21€
uns & roll's, steak Black Angus 150G, roquefort, oignons caramélisés

La côte de veau (200g)  21€
Pommes de terre grenailles, sauce aux champignons

Le Filet de bar   21€
Mousseline de choux-fleurs et son jus de viande corsé



Fait maison - Signature du Chef - Local

Prix net TTC, service compris

LA POMMERAIE

Les desserts

Le moelleux au chocolat 	10€
Crème anglaise au poivre de sichian	
Le tiramisu au Baileys 	8€
Le café gourmand XL 	10€
Riz au lait, crème brûlée, guimauve citron, mousse au chocolat	
Le Baba au rhum et agrumes	9€
La crème brûlée vanille (VEGAN)  	8€
Le trio de fromages Normands 	9€

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 du Terroir"

2 courses « Starter + Main » - 29 €

2 courses « Main + Dessert » - 26 €

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

The Starters

Cesar salad		11€
Savory eclair with parmesan cheese and smoked salmon	 	12€
Mushroom buckwheat tartlet		10€
Duck foie gras made with "Les Martellières" Pommeau pumpkin chutney and chocolate crumble, brioche	  	14€

The Mains

Linguines and thai sautéed vegetables (VEGAN) Ginger, carrots, mushrooms	 	17€
XL caesar salad Oeuf Parfait from la Bigotière farm, crispy chicken, salad, confied tomatoes, parmesan cheese		17€
Black Angus beef burger with roquefort cheese rolled puff pastry bun, black angus burger patty (150g), roquefort cheese, caramelized onions		21€
Veal rib (200g) new potatoes and mushroom sauce		21€
Sea bass fillet with candied lemon, ratatouille and mozzarella cauliflower mousse and seasoned jus	 	22€



Homemade - Chef's signature - Local

All prices include VAT and service

LA POMMERAIE

The Desserts

Chocolate lava cake 	8€
Sichuan pepper custard cream	
Bailey's tiramisu 	8€
XL "Café Gourmand" 	10€
Espresso and assortment of bite size desserts: rice pudding, crème brûlée, lemon marshmallow, chocolate mousse	10€
Rum and citrus baba	9€
Vanilla crème brûlée (VEGAN)  	8€
Normandy cheeses trio 	9€

Kids Menu

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

**beef burger or chickennuggets

+ 2 scoops of Ice cream or chocolate lava cake



Homemade - Chef's signature- Local
All prices include VAT and service

**Le restaurant
La Pommeraie sera
exceptionnellement
fermé les
mardi 13 Août
et
mercredi 14 Août**

