

LA POMMERAIE



Menu du Terroir


2 plats « Entrée + Plat » - 29 €

2 plats « Plat + Dessert » - 26 €

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



Les entrées


L'entrée du moment : L'œuf parfait, crème de choux fleur, haddock et shizo   13€




Le tatare de saumon fumé maison, fruits de la passion   14€



Le foie gras au calvados des Martellères    14€
Marmelade de courges aux épices

Les plats

Le houmous de betterave rouge au noix de cajou (VEGAN)   17€
Falafels au cumin et aux herbes

La salade césar XL  17€
œuf parfait de La Bigotière, poulet croustillant, salade, tomates confites, Grana

Le Black burger Normand    19€
Crème d'Isigny, confit d'oignons, caramel de cidre, livarot, mâche, poivre fumé

Le plat du moment : Suprême de volaille au jus corsé à l'estragon   20€
Topinambour et andouille de Vire

Le dos de cabillaud crème de panais    20€
Pickles de poire tonka, fumet au poiré

Le bœuf confit au vin rouge 18€
crème de carottes ail noir



Fait maison - Signature du Chef - Local

Prix net TTC, service compris

LA POMMERAIE

Les desserts

- Le dessert du moment : Le macaron praliné framboises** 🍷 9€
- La tartelette au chocolat noir de Colombie fruits de la passion** 🍷 9€
Croustillant pailleté lait et gel passion
- Le café gourmand XL** 🏠 10€
Mini macaron, mini tartelette, mini financier, mini moelleux chocolat
- La crème brûlée vanille (VEGAN)** 🏠 9€
- 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

Oeuf Parfait, cream of cauliflower, cod and shiso   13€


Smoked salmon tartare, passion fruit   14€




Duck foie gras made with "Les Martellières" Pommeau    14€
pumpkin chutney and chocolate crumble, brioche



The Mains




Beef confied in red wine   18€
cream of carrots, black garlic

Beetroot and cashew nuts hummus (VEGAN)   17€
cumin and herbs falafels

XL caesar salad  17€
Oeuf Parfait from la Bigotière farm, crispy chicken, salad, confied tomatoes, Grana cheese

Normandy's black burger    19€
Isigny cream, confied onions, cider caramel, livarot, lamb's lettuce and smoke peppercorn

Poultry Supreme au jus   20€
rolled puff pastry bun, black angus burger patty (150g), roquefort cheese, caramelized onions

Cod fillet parsnip cream    20€
Poiré smoked tonka pear pickles






Homemade - Chef's signature - Local

All prices inclue VAT and service

LA POMMERAIE

The Desserts

Dark colombian chocolate tartlet, passion fruit   **9€**
milk paillete feuilletine and passion fruit gel

XL "Café Gourmand"  **10€**
Espresso and assortment of bite size desserts: rice pudding, crème brulée, lemon marshmallow, chocolate mousse

Vanilla crème brûlée (VEGAN)   **9€**

Normandy cheeses trio **9€**

Praline and raspberry macaroon   **9€**

Kids Menu

Kids (<12y.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

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

