

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: oeuf parfait, crème de choux fleur, haddock et shizo   13€

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

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



Les plats

Le plat de moment: Le suprême de volaille jus corsé à l'estragon   20€
Topinambour et andouille de vire



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

Le dos de cabillaud au poiré    20€
Crème de panais et tonka


Les desserts

Le dessert du moment: Le macaron praliné framboises   9€

La crème brûlée vanille (VEGAN)   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

Le trio de fromages Normands  9€



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

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


Le poireaux mimosa et pomme vinaigrette cidre  

12€

Le crumble de sarrasin au butternut  

11€


Champignons et noisettes

La salade César 



11€

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

Les plats



Le plat du jour 

17€

Le bœuf confit au vin rouge  


18€

crème de carottes ail noir

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

Les desserts

Le Baba au rhum aux 3 agrumes

8€

Le café gourmand 

8€

Mini macaron, mini tartelette, mini financier

Le cookie caramel-mangue-cacahuètes  

8€

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 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



Deviled leek and apple, cider vinaigrette   12€

Butternut squash with buckwheat crumble   11€
Mushrooms and hazelnuts


Caesar salad  11€
Oeuf Parfait from la Bigotière farm, crispy chicken, salad, confied tomatoes, parmesan cheese

The Mains

Main of the day  17€


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, parmesan cheese

The Desserts

3 citruses Rum baba 8€

Café gourmand  8€
espresso with an assortment of bite size desserts

Caramel-mango-peanut cookie   8€

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

Smoked salmon tartare, passion fruit	 	14€
Oeuf Parfait, cream of cauliflower, cod and shiso	 	13€
Duck foie gras made with "Les Martellières" Pommeau pumpkin chutney and chocolate crumble, brioche	  	14€

The Mains

Poultry Supreme au jus	 	20€
Jerusalem artichoke and Andouille from Vire		
Normandy's black burger	  	19€
Isigny cream, confied onions, cider caramel, livarot, lamb's lettuce and smoke peppercorn		
Cod fillet parsnip cream	  	20€
Poiré smoked tonka pear pickles		

The Desserts

Praline and raspberry macaroon	 	9€
Dark colombian chocolate tartlet, passion fruit	 	9€
milk paillete feuilletine and passion fruit gel		
Vanilla crème brûlée (VEGAN)	 	9€
XL café gourmand		10€
Espresso and assortment of bite size desserts		
Normandy cheeses trio		9€