

LA POMMERAIE

Menu du Terroir

2 plats « Entrée + Plat » - 29 €

2 plats « Plat + Dessert » - 25 €

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

Les entrées

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


L'éclair salée au parmesan et saumon fumée   12€

Burratina et chips de jambon pays 14€

Le foie gras de canard au pommeau des Martellières   14€
gelé de pomme granny, pain d'épice



Les plats

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

Le risotto champignons tofu  17€
plat végétarien

La salade César XL 17€
œuf parfait de La Bigotière, poulet croustillant, salade, tomates confites, parmesan

Le burger steak Angus 150g  19€
buns & roll's, cheddar, cornichon sucrée, tomate et mayonnaise à l'ail noir

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


Filet de bar aux citron confits ratatouille et mozzarella   22€

LA POMMERAIE

Les desserts

Le dessert du moment
sur demande auprès de nos équipes

9€

La tartelette pistache framboise et glace sésame noir 

8€

Le mille-feuille chocolat noix de pecan  

chocolat bio pure origine grand cru issue d'une filière courte éthique (dessert végétarien)

8€

Le chou noir crémeux* caramel maison et insert pomme

*crème de la ferme Landegas

10€

Le café gourmand XL 

mini tatin, crème brûlée, guimauve citron et thym, mousse au chocolat

11€

La coupe glacée 3 boules

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

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