

La Pommeraie

Menu terroir

Entrée + Plat

25€



Plat + Dessert



23€




Entrée + Plat + Dessert

30€

Les Entrées


Le pressé de bœuf confit  
condiment artichaut aux trompettes de la mort, salade d'herbes

L'oeuf parfait aux pleurotes  
émulsion de panais au lard




La salade automnale   
tomme de Pail 3 mois d'affinage, patates douces, pousses d'épinards, grenade, noisettes, chou-fleur, vinaigrette pimentée

Les plats

Plat du jour
du lundi au jeudi

Le burger au cheddar mûré 
pain brioché, oignons caramélisés, steak haché 150g, pickles de chou-rouge, frites

La ballotine de saumon aux algues  
risotto aux poireaux

La salade automnale XL   
tomme de Pail 3 mois d'affinage, patates douces, pousses d'épinards, grenade, noisettes, chou-fleur, vinaigrette pimentée


Les linguines de chez Graines de Pâtes aux champignons   
noisette, grana padano et butternut

Les desserts

La crème brûlée à la vanille de Madagascar 

Le tiramisu  
café, liqueur Amaretto

Le café gourmand
3 gourmandises et 1 boisson chaude

Le duo de fromages 

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

A la Carte

Les Entrées

- L'oeuf parfait aux pleurotes**    11€
émulsion de panais au lard
- Le pressé de bœuf confit**   11€
condiment artichaut aux trompettes de la mort, salade d'herbes
- Le tataki de thon**   15€
champignons marinés au ponzu, noisettes
- La salade automnale**   12€
tomme de Pail 3 mois d'affinage, patates douces, pousses d'épinards, grenade, noisettes, chou-fleur, vinaigrette pimentée.
- Le foie gras de canard au Poirissimo**    15€
poires à la vanille de Madagascar crumble cacao

Les Plats

- Le plat du jour** 16€
du lundi au jeudi
- Le pavé de cerf cuisson basse température**   21€
mousseline de butternut, betterave caramélisée, gel myrtilles, sauce poivre
- Le demi magret de canard à l'orange**   21€
déclinaison de carottes, navet glacé
- Le burger au cheddar mûré**  18€
pain brioché, oignons caramélisés, steak haché 150g, pickles de chou-rouge, frites
- Les linguines de chez Graines de Pâtes aux champignons**    17€
noisettes, grana padano et butternut
- Le tartare de bœuf Charolais (180g) risotto aux poireaux.** 20€
- La ballotine de saumon aux algues**   19€
risotto aux poireaux.
- Le dos de Cabillaud**   23€
potimarron et choux de Bruxelles rôtis, jus de viande
- La salade automnale XL**    18€
tomme de Pail 3 mois d'affinage, patates douces, pousses d'épinards, grenade, noisettes, chou-fleur, vinaigrette pimentée

Les Desserts

- La crème brûlée à la vanille de Madagascar**  8€
- Le tiramisu**   8€
café, liqueur Amaretto
- La tartelette poire, chocolat-caramel**   9€
- Le finger au yuzu, praliné sésame noir**   9€
- Le panais caramélisée**   9€
crémeux café et sarrasin
- Le confit de courges et marrons**   9€
crème glacée aux cèpes
- Le café gourmand XL** 10€
4 gourmandises et 1 boisson chaude
- Le trio de fromages du bocage**  9€
camembert AOC, cœur de neufchâtel AOC, chèvre frais des gorges de Villiers aux herbes et fruits secs



Fait maison - Signature du Chef - Local

Prix net TTC, service compris