

# La Pommeraie

## Menus



### Du Marché

Entrée + Plat 23€

Où

Plat + dessert 21€  
Hors samedis soir

28 €

Entrée  
+ Plat  
+ dessert

#### Les entrées

Entrée du marché (Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)

Carpaccio de betteraves cuisson en croute de sel parfumé  
Au carvi, éclats de fromage de chèvre fermier et son pain  
aux graines de courges

Terrine de sanglier aux aïelles, confiture d'oignons et  
Pistaches torréfiées.

#### Les plats

Plat du marché (Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)

Pavé de truite de mer rôti, mousseline de carottes  
violette et flan de butternut

Estouffade de joue de bœuf au cidre, pomme vapeur

#### Les desserts

Dessert du marché (Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)

Moelleux au chocolat cœur coulant chocolat blanc  
Crème anglaise

Panna cotta caramel au beurre salé et sa tuile  
Aux amandes

Le café ou thé gourmand (supplément 3€)

(Clafouti poire, glace chocolat, panna cotta, choux  
Manzana)

Menu Bambin 9 €

Poisson pêché  
Nuggets de volaille  
\*\*\*

Glace, Sorbet ou Dessert du jour

### Du Terroir

36 €

Entrée  
+ Plat  
+ dessert

#### Les entrées

Foie gras de canard et son crumble au chocolat, confiture  
de litchis et ses toasts briochés

Ile flottante au saumon fumé, crème à la vodka

Briochette d'escargots, émulsion au camembert, pomme  
Fruit et andouille de vire

#### Les plats

Suprême de volaille fermière au thym et huile de noix  
cuisson basse température pomme persillées

Brandade de haddock au céleri et pomme fruits

Faux filet poêlé crème d'échalotte pomme frites et  
Salade verte

(Pommes frites maison et salade de saison)

Hamburger normand, pommes frites

(Pont-L'Évêque, oignon rouges, pomme golden, bun s roll à base  
de pâte à croissant, sauce au cidre)

**Bouquetier de légumes au lait de coco, curry et coriandre**

(Carotte, navet, céleri, fond d'artichaut, fève, oignon grelot,  
champignon)

#### Le fromage

Le trio de la région (supplément 4€)

Camembert AOC, Le Carrouges,  
Chèvre cendré des Gorges de Villiers

#### Les desserts

Dessert à choisir dans notre carte à la commande

**Merci de signaler toute intolérance alimentaire à la  
prise de commande merci.**

# Carte



## Les entrées

Entrée du marché	11€
Carpaccio de betteraves cuisson en croute de Sel parfumé au carvi, éclats de fromage de chèvre Et son pain aux graines de courges	13€
Terrine de sanglier aux airelles, confiture D'oignons et pistache torréfiées	12€
Foie gras de canard et son crumble au Chocolat, confiture de litchis et ses toasts briochés	14€
Ile flottante au saumon fumé Crème a la vodka	14€
Briochette d'escargots, émulsion camembert Pomme fruit et andouille de vire	12€

## Les plats

Plat du marché	17€
Brandade de haddock au cèleri et pomme Fruits	19€
Estouffade de joue de bœuf au cidre Pomme vapeur	17€
Supreme de volaille fermière au thym, Huile de noix cuisson basse température Pommes persillées	18€
Pavé de truite de mer rôti, mousseline De carottes violettes et flan de butternut	17€
Faux filet poêlé crème d'échalotte pomme Frites et salade verte	19€
Hamburger normand (Pont-l'évêque, oignons rouges, pomme golden, Bun s roll à base de pate a croissant, sauce cidre)	18€
Bouquetier de légumes au lait de coco Curry et coriandre (Carotte, navet, cèleri, fond d'artichaut, fève, Oignon grelot, champignon)	15€

## Le fromage

Le trio de la région	5€
Camembert AOC, Le Carrouges, Chèvre cendré des Gorges de Villiers	

## Les desserts

Dessert du moment	8€
Moelleux au chocolat cœur coulant chocolat Blanc	8€
Choux craquelin, crème légère a la manzana	9€
Le café ou thé Gourmand (Clafouti poire, glace chocolat, panna cota Choux craquelin manzana)	9€
Sablé maison et son crémeux citron vert	8€
Panna cotta caramel au beurre salé et sa Tuile aux amandes	8€
Tarte renversée aux pommes*	9€

### \*Plats Végans

Tous nos desserts sont préparés avec les œufs de la Ferme de la Bigottière, la crème de la Ferme de Landegas et le chocolat de la chocolaterie Cluizel

## Horaires d'ouverture

Lundi :19h/21h

Mardi :19h/21h

Mercredi :19h/21h

Jeudi :19h/21h

Vendredi :19h/21h30

Samedi :12h/13h30 – 19h/22h

Dimanche :12h/13h30 – 19h/21