

# La Pommeraie

# Menus



## Le Marché

17 €

Entrée + Plat  
Ou  
Plat + dessert  
Hors samedis

24 €

Entrée  
+ Plat  
+ dessert

### Entrée du Jour

Ou

**Terrine de Jarret de Porc et Jambon de Bayonne,  
Chutney de Tomates**

Ou

**Potage Maison de Saison**

### Plat du Marché

Accompagnement du jour

Ou

**Pièce du Boucher, Sauce Bordelaise**

Accompagnement du jour

Ou

**Poisson du Marché**

Accompagnement du jour

### Dessert du Jour

Ou

**Crumble aux Pommes et Fruits Rouges**

Ou

**Assiette de Fromages Normands**

### Menu Bambin 8 €

Poisson poché

Ou

Nuggets de volaille

\*\*\*

Glace, Sorbet ou Dessert du jour

## Le Terroir

32 €

Entrée  
+ Plat  
+ dessert

**Carpaccio de St Jacques, Saumon Mariné et  
Betteraves,**

Vinaigrette de Citron Vert et Quarters de Pamplemousse

Ou

**Gourmandise Tout Canard :**

**Croustillant de Foie Gras Chaud, Terrine de Foie Gras,  
Gésiers Confits et Magret Fumé**

Ou

**Petits Gâteaux Moelleux aux Escargots,**

Crème d'Ail, Champignons et Jeunes Pousses

**Faux Filet de Race Normande, Crème Forestière**

Gratin de Pommes de Terre et Choux Rouge Braisé

Ou

**Magret de Canard à l'Orange et 4 Epices**

Frites de Patates Douces et Betterave Vichy

Ou

**Filet de Dorade Royale, Crème Curry-Curcuma &  
Paprika**

Gratin de Courgettes et Panais Caramélisés

**Fromages AOC de Normandie**

supplément 3€



**Dessert à Choisir dans Notre Carte  
A la Commande**

La viande de bœuf présente sur notre carte est née, élevée et abattue en France – Origine France

Prix Nets – Service Compris – Hors boissons

# La Pommeraie

# Carte



## Les Entrées

**Carpaccio de St Jacques, Saumon Mariné et Betteraves,** 14€  
Vinaigrette de Citron Vert et Quartiers de Pamplemousse

**Gourmandise Tout Canard :**  
**Croustillant de Foie Gras Chaud, Terrine de Foie Gras, Gésiers Confits et Magret Fumé** 14€

**Petits Gâteaux Moelleux aux Escargots,**  
Crème d'Ail, Champignons et Jeunes Pousses 13€

**Terrine de Jarret de Porc et Jambon de Bayonne, Chutney de Tomates** 11€

**Potage Maison de Saison** 9€

**Entrée du Jour** 10€

## Notre Salade

**Salade Normande :** 12€  
Andouille de Vire AOC, Camembert de la Maison Gillot, Vinaigrette de Cidre, Tomates Séchées, Salade de Saison, Potatoes Maison

## LES PLATS

**Plat ou Poisson du Marché** 14€

**Faux Filet de Race Normande Crème Forestière,**  
Gratin de Pommes de Terre et Choux Rouge Braisé 21€

**Magret de Canard à l'Orange et 4 Epices** 17€  
Frites de Patates Douces et Betterave Vichy

**Filet de Dorade Royale, Crème Curry-Curcuma & Paprika** 18€  
Gratin de Courgettes et Panais Caramélisés

## Les Burgers

(tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et de salade de saison)

**Burger Normandy :** 15€  
Steack haché de Race Normande, Pont l'Evêque de la Maison Gillot, Oignons Confits, Tomates et Sauce au Pommeau AOC de Normandie

**Burger du Chef :** 15€  
Steack Haché de race Normande, Véritable Cheddar, Bacon, Tomates et Sauce ketchup Maison

**Burger Vegan :** 15€  
Steack de Quinoa, Tomates et Frites de Patates Douces

## Les Fromages

**Fromage Blanc Salé ou Sucré** 4€

**Fromages AOC de Normandie** 5€  
& salade de saison



## Les Desserts

*Nos desserts étant faits maisons, votre choix vous sera demandé en début de repas.*

**Tarte Tatin Ananas :** 8€  
Crème de la Ferme de Landegas Fouettée et Poudre de Coco

**Marquise au Chocolat Blanc et Glace Spéculoos** 8€

**Finger de Poires Confites et son Coulis** 8€

**Moelleux au Chocolat et Tuile Carambar**  
**Rafraîchis à la Vanille** 8€

**Café ou Thé Gourmand** 9€

**Dessert du Jour** 7€

La viande de bœuf présente sur notre carte est née, élevée et abattue en France – Origine France  
Prix Nets – Service Compris – Hors boissons