

La Pommeraie

M e n u s



Du Marché

20 €

Entrée + Plat
Ou
Plat + dessert
Hors samedis

26 €

Entrée
+ Plat
+ dessert

Les entrées

L'entrée du marché

Le melon à l'italienne,

Melon, jambon Italien, copeaux de parmesan

La salade fraîcheur,

Salade, tomate, radis, concombre, carottes râpées vinaigrette d'œuf fermier de la Bigottière

Les plats

Le plat du marché

Le dos de lieu noir,

Crumble d'herbes, fricassée d'artichauts

Le tartare

Bœuf limousin au couteau, préparé par nos soins, salade, frites maison

Les desserts

Le moelleux au chocolat,

Duo de crème anglaise

La crème brûlée

Parfum d'agrumes

La coupe glacée,

Brochette tutti fruttis, sorbet abricot, sorbet pêches de vigne, sorbet framboise

Le café ou thé Gourmand (supplément 3€)

Crème brûlée, macaron, moelleux noisettes et amandes, glace, soupe d'ananas au basilic

Terroir

34 €

Entrée
+ Plat
+ dessert

Les entrées

Le foie gras de canard au Sauternes,

Chutney rhubarbe, toasts figues et noix



Le saumon Ecossais

Mariné à l'aneth sauce gravlax, pousses de soja à la feta

Les escargots au Chablis,

Fondue de poireaux

Les plats

Le cabillaud,

Nage de pleurotes, crème de crustacés

Le filet de canard au miel

Fricassée de courgettes en croûte d'herbes

Le pavé de bœuf 180g,

Sauce camembert de la maison Gillot, pommes rissolées

Le Carrouges burger

Sauce barbecue, fromage le "Carrouges" oignons confits, pommes rissolées

Le fromage

Le Trio Normands

Camembert de la maison Gillot, le "Carrouges", chèvre cendré des Gorges de Villiers (supplément 4€)

Les desserts

Dessert à choisir dans notre carte à la commande

Menu Bambin 8 €

Poisson poché

Nuggets de volaille

Glace, Sorbet ou Dessert du jour

re carte est née, élevée et abattue en UE – Origine UE –
Prix Nets – Service Compris – Hors boissons

La Pommeraie

Carte



Les entrées

Le foie gras de canard au Sauternes,  **13€**
Chutney rhubarbe, toasts figues et noix

Le Saumon Ecossais, **11€**
Mariné à l'aneth sauce gravlax, pousses de soja à la feta

Les escargots au Chablis, **11€**
Fondue de poireaux

Le melon à l'italienne, **10€**
Melon, jambon Italien, copeaux de parmesan

La Salade fraîcheur, **9€**
Salade, tomate, radis, concombre, carottes râpées
vinaigrette d'œuf fermier de la Bigottière

Entrée du marché **10€**

Les plats

Le Plat du marché, **14€**

Le Pavé de cabillaud, **18€**
Nage de pleurotes, crème de crustacés

Le filet de canard au miel **18€**
Fricassée de courgettes en croûte d'herbes

Le pavé de bœuf 180g, **18€**
Sauce camembert de la maison Gillot, pommes rissolées

Le dos de lieu noir, **15€**
Crumble d'herbes, fricassée d'artichauts

Le tartare, **16€**
Bœuf limousin au couteau, préparé par nos soins,
salade, frites maison

Le Carrouges burger **16€**
Sauce barbecue, fromage le "Carrouges" oignons confits,
pommes rissolées

Le fromage

Le trio Normands **5€**
Camembert de la maison Gillot, le "Carrouges", chèvre
cendré des Gorges de Villiers

Les desserts

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

La coupe glacée, **9€**
Brochette tutti fruttis sorbet abricot, sorbet pêches de vigne,
sorbet framboise

La crème brûlée **8€**
Au parfum d'agrumes

Le moelleux au chocolat, **8€**
Duo de crème anglaise

La capricieuse aux poires, **9€**
Crème mascarpone au chocolat blanc et citron vert

La salade de fruits de Saison **9€**
A la menthe

Le café ou thé Gourmand **9€**
Crème brûlée, macaron, moelleux noisettes et amandes, glace,
soupe d'ananas au basilic

*Pour la réalisation de nos desserts, nous utilisons des œufs de la
ferme de la Bigottière et de la crème de la ferme de Landegas.*