

La Pommerraie

Menus



Du Marché

Entrée + Plat 23€

Ou

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 12 €

Coca-cola, jus de fruit ou sirop

Poisson poché
Nuggets de volaille

Glace vanille fraise ou vanille chocolat

36 €

Entrée
+ Plat
+ dessert

Entrée + Plat 29€

Ou

Plat + dessert 27€

Hors samedis soir

Les entrées

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

Maki de saumon fumé au cèleri, pomme verte et œufs de
saumon

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

Dos de lieu noir en papillote, crème au chorizo et ses petits
légumes

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, oignons 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, cèleri, fond d'artichaut, fève, oignon grelot,
champignon)

Le fromage

Le trio de la région (supplément 5€)

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.**

C a r t e



Les entrées

Entrée du marché (Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)	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 pistaches torréfiées	12€
Foie gras de canard et son crumble au Chocolat, confiture de litchis et ses toasts briochés	14€
Maki de saumon fumé au cèleri, pomme verte et œufs de saumon	14€
Briochette d'escargots, émulsion camembert Pomme fruit et andouille de vire	12€

Les plats

Plat du marché (Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)	17€
Dos de lieu noir en papillote, crème au chorizo et ses petits légumes	19€
Estouffade de joue de bœuf au cidre Pomme vapeur	17€
Suprême 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 Camembert AOC, Le Carrouges, Chèvre cendré des Gorges de Villiers	6€
--	----

Les desserts

Dessert du moment (Disponible du lundi au jeudi hors jours fériés)	8€
Moelleux au chocolat cœur coulant chocolat Blanc	8€
Choux craquelin, crème légère à la manzana	9€
Le café ou thé Gourmand (Clafouti poire, glace chocolat, panna cotta Choux craquelin manzana)	9€
Poire Pochée au vin et cannelle et son sorbet Pêche de vigne	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/21h