

LA POMMERAIE

Menu du Terroir

2 plats « Entrée + Plat » - 29 €

2 plats « Plat + Dessert » - 25 €

3 plats « Entrée + Plat + Dessert » - 36 €

Les entrées

- L'entrée du moment** 12€
sur demande auprès de nos équipes
- L'œuf parfait de la Bigottière** 12€
crème d'aneth et saumon fumé  
- Le Pâté en croûte by JOA** 14€
de la Maison Baraban Vice-Champion du monde de Pâté en croûte 2023
supplément menu 2€
- Le foie gras** 14€  
chutney de mangue aux épices, pain de campagne

Les plats

- Le plat du moment** 19€
sur demande auprès de nos équipes
- Le cari de lentilles** 17€ 
plat végétarien
- La salade César XL** 17€
œuf dur, poulet croustillant, salade, tomates confites, parmesan
- Le burger poulet croustillant** 19€ 
buns & roll's, compotée d'oignons, chèvre des Gorges de Villiers, roquette et sauce miel de Bagnoles, frites maison
- L'onglet de bœuf** 20€ 
sauce camembert de la maison Gillot, frites maison
- Le cabillaud confit en basse température** 22€  
jus de moules et gnocchis de carottes



Fait maison - Signature du Chef - Local
Prix net TTC, service compris

LA POMMERAIE

Les desserts

Le dessert du moment sur demande auprès de nos équipes	9€
La tartelette cassis et lavande 	8€
La déclinaison saveur citron  	8€
Le mille-feuille cacao de Colombie aux notes acidulées et poivre de Timut chocolat bio pure origine grand cru issue d'une filière courte éthique	10€
Le café gourmand XL 	11€
Le trio de fromages Normands 	9€

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