

# 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 Bagnols, 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

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