

LA POMMERAIE

Menu du Marché

2 plats « Entrée + Plat » - 24 €

2 plats « Plat + Dessert » - 21 €

3 plats « Entrée + Plat + Dessert » - 28 €

(valable uniquement du lundi au jeudi)

Les entrées

L'entrée du jour

10€

Le macaron betterave  
baies roses et mousse de haddock

10€

La salade César

11€

œuf dur, poulet croustillant, salade, tomates confites, parmesan

Les plats

Le plat du jour

17€

Le cari de lentilles 
plat végétarien

17€

Les linguines aux gambas sauvages  

17€

La salade César XL

17€

œuf dur, poulet croustillant, salade, tomates confites, parmesan

Les desserts

Le café gourmand 
mini tatin, crème brûlée, guimauve citron et thym

8€

La déclinaison saveur citron  

8€

La tartelette cassis et lavande 

8€

Le duo de fromages Normands 

8€

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

LA POMMERAIE

Menu Terroir

2 plats « Entrée + Plat » - 29 €

2 plats « Plat + Dessert » - 25 €

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

(valable uniquement du lundi au jeudi)

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 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

Les desserts

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