

bienvenue chez

welcome
to pomze

menu 34 €

*Au déjeuner : entrée+plat
ou plat+dessert* 28 €

Lunch only: starter+main or main+dessert

Gaspacho de fèves vertes, gelée de
pommes acidulées et fines herbes

String beans gazpacho with apple jelly and herbs

Filets de sardines en escabèche
au cidre de Cornouaille

Brittany cider marinated sardines

Chartreuse de gésiers de canard confits
en salade de pommes

Duck gizzards with apple and vegetables salad

Involtini de légumes d'été aux pommes
et tomates confites

Rolled grill vegetables with confit tomatoes and apples

Filets de daurade poêlés au fenouil,
golden anisées

Sea bream fillets with fennel and aniseed apples

Curry d'agneau aux fruits

Lamb curry stewed with fruits, rice and chutney

Aller-retour de saumon à l'orientale,
panisses aux Tentations et aubergines

Moorish style slightly cooked salmon, with apple and chickpeas pancakes and eggplants

Foie de veau poêlé aux pommes et
fruits rouges au cidre du Pays d'Auge

*Pan-seared veal liver with apples and red-berries
in cider sauce*

Fondant au chocolat aux griottes et
pommes caramélisées, glace griottine

*Melted caramelised apples and cherry with chocolate
fondant and cherry ice cream*

Soupe glacée de fruits,
sorbet verveine citronnée

Seasonal fruit soup with vervain sorbet

Faisselle, compote de Royal Gala et
fruits rouges, sorbet fromage blanc

*Cottage cheese with red berries and apple preserve
and cream cheese ice cream*

Cheese-cake aux fraises
et pommes caramélisées

Caramelised strawberry and apple cheese-cake

entrées – starters

soupes – soups

Gaspacho de fèves vertes, gelée de
pommes acidulées et fines herbes 12 €

String beans gazpacho with apple jelly and herbs

poissons – fish

Filets de sardines en escabèche 12 €
au cidre de Cornouaille

Brittany cider marinated sardines

Terrine de poissons de roche en 14 €
soupe de poissons aux golden safranées

Rockfish in fish soup terrine with saffron apples

volailles & viandes – poultry & meat

Terrine de foie gras de canard au 15 €
calvados, bagels & chutney pomme-
fruits rouges

*Duck foie gras terrine with calvados, bagel with apple-red
berries chutney*

Chartreuse de gésiers de canard 12 €
confits en salade de pommes

Duck gizzards with apple and vegetables salad

Cuisses de grenouille en habit de 15 €
sésame noir, persillade aux pommes

Frog legs in black sesame, garlic, parsley and apple sauce

jardin végétarien – vegetarian garden

Involtini de légumes d'été aux 12 €
pommes et tomates confites

Rolled grill vegetables with confit tomatoes and apples

Pressé du jardinier aux légumes 14 €
croquants, fines herbes et pommes
de saison

Garden vegetable terrine with seasonal apples and herbs

saveurs d'été 19 €

Carpaccio de filet de veau « vitello
tonato » sauce au thon et salade de
trois pommes

Veal carpaccio (raw) with tuna, apples & caper sauce

poissons – fish

« Risotto al nero di seppia » et gambas géantes, chutney pomme-poivrons 27 €

Jumbo prawns with black ink risotto, apple and red pepper chutneys

Filets de daurade poêlés au fenouil, golden anisées 22 €

Sea bream fillets with fennel and aniseed apples

Pavé d'espadon en parfum d'Asie, nouilles sautées aux légumes 27 €

Thai-style swordfish with Chinese sauté noodles and vegetables

Aller-retour de saumon à l'orientale, panisses aux Tentations et aubergines 22 €

Moorish style slightly cooked salmon, with apples and chickpeas pancakes and eggplants

saveurs d'été 28 €

Pastillas de foie gras de canard chaud aux Pink Lady

Pan-seared foie gras pastilla with Pink Lady apples

volailles & viandes

poultry & meat

Caille en crapaudine, fèves et pommes à la menthe 26 €

Boneless quail with minted apples and string beans

Curry d'agneau aux fruits 22 €

Lamb curry stewed with fruits, rice and chutney

Brochettes de filet de bœuf au romarin, pommes de terre écrasées, échalotes confites au vinaigre de cidre 26 €

Beef filet with potatoes and cider confit shallots

Foie de veau poêlé aux pommes et fruits rouges au cidre du Pays d'Auge 22 €

Pan-seared veal liver with apples and red-berries in cider sauce

desserts – desserts

Faisselle, compote de Royal Gala et fruits rouges, sorbet fromage blanc 10 €

Cottage cheese with red berries and apple preserve and cream cheese ice cream

Pain de Gènes flambé au calvados, pommes et ganache au chocolat noir 12 €

Calvados flambé apple sponge cake with apple and chocolate ganache

Soupe glacée de fruits, sorbet verveine citronnée 10 €

Seasonal fruit soup with vervain sorbet

Cheese-cake aux fraises et pommes caramélisées 10 €

Caramelised strawberry and apple cheese-cake

Fondant au chocolat aux griottes et pommes caramélisées, glace griottine 10 €

Melted caramelised apples and cherry with chocolate fondant and cherry ice cream

Perles du Japon au lait de coco sorbet mangue, croustillant de pommes 12 €

Japan pearls in coconut milk, mango sorbet and apples

Pomze' sorbet d'été 12 €

Assortment of home made summer sorbets

Nougat glacé aux pommes confites, chapeau de macaron, sauce au chocolat 12 €

Apple iced nougat with macaroon and hot chocolate sauce

saveurs d'été 17 €

Parasol ou parapluie de compotes et crèmes

Pomze sweet assortment of home made flavoured stewed apple creams

dégustation- découverte du cidre *cider tasting*

3 verres (16cl) de cidres choisis pour accompagner votre repas 14 €

3 glasses of cider selected to accompany your meal

Prix nets, service compris

Si vous souhaitez en savoir plus sur l'origine de nos produits, n'hésitez pas à interroger le personnel de salle.