

Croustillant de gésiers confits aux pommes - Warm apple and chicken gizzard salad

Salade aux trois pommes et chèvre - Summer goat cheese and three-apple salad

Aller-retour de saumon, blinis pommes de terre et pousses vertes - Salmon, potato blinis and greens

Giglette de volaille au cidre, bonbons de riz - Chicken leg cooked with Normandy Cider, rice spring rolls

Pain perdu Pomze Tatin, glace vanille - Homemade French toast with Tatin-style applesauce and vanilla ice cream

Mousse Choco-pommes-fruits rouges, sauce anglaise - Calvados, apple-berry chocolate mousse with custard sauce

## menu (midi et soir) 30 €\*

**entrée + plat + dessert**

Lunch & dinner: starter+main+dessert

**Au déjeuner : entrée+plat 25 €\***  
ou plat+dessert

Lunch only: starter+main or main+dessert

Soupe glacée de petits pois et Royal Gala en émulsion de menthe  
*Ice-cold green pea and apple soup with mint cappuccino*

Sardinade en escabèche au cidre de Bretagne, toast au beurre de pomme  
*Cider-marinated sardine paté with apple butter toast*

Croustillant de Feta au miel et pommes, légumes des Cyclades  
*Warm feta cheese with apples and honey with Greek-style vegetables*

Mosaïque de cailles aux Tentation, salade d'aubergines et cuisse confite  
*Boneless quail and apple terrine with warm quail leg and eggplant salad*

Médallions de lotte en parfum de curry Thaï aux fruits  
*Monkfish medallions in a Thai-style curry with fruit*

Filets de bar à la vapeur, croquant de fenouil et Elstar, roquette  
*Steamed sea bass with crunchy fennel, aragula salad and Elstar apples*

Magret de canard Apicius glacé au jus de Royal Gala, tian de légumes  
*Duck breast with all spices and Royal Gala glaze and summer vegetables*

Tagine d'agneau, toutes pommes et abricots confits  
*Lamb stew with assorted apples and apricots*

Fondant chocolat, cœur de pomme, glace dulce de leche  
*Apple and chocolate fondant, dulce de leche ice cream*

Soupe de pêches, sorbet verveine  
*Ice-cold apple and peach soup with verbena sorbet*

Sablé Tatin, glace vanille  
*Pomze-style homemade apple Tatin sablé and vanilla ice cream*

Cheese-cake aux fraises et pommes caramélisées  
*Strawberry and caramelised apple cheesecake*

## entrées - starters

### soupes - soups

Soupe glacée de petits pois et Royal Gala en émulsion de menthe 12 €  
*Ice-cold green pea and apple soup with mint cappuccino*

### poissons - fish

Sardinade en escabèche au cidre de Bretagne, toast au beurre de pomme 12 €  
*Cider-marinated sardine paté with apple butter toast*

Chartreuse de tourteau, avocat et Granny Smith, salade de coqueaux 15 €  
*Crab meat, avocado and Granny Smith with clam salad*

### volailles & viandes - poultry & meat

Foie gras de canard au calvados, brioche aux Pink Lady, chutney et pommes confites 15 €  
*Duck foie gras with calvados, toasted Pink Lady apple brioche, chutney and candied apples*

Mosaïque de cailles aux Tentation, salade d'aubergines et cuisse confite 12 €  
*Boneless quail and apple terrine with warm quail leg and eggplant salad*

Entrée / Plat

Carpaccio de filet mignon de veau en saveurs du verger 14 € / 26 €  
*Veal tenderloin carpaccio, orchard flavors dressing*

### jardin végétarien - vegetarian garden

Croustillant de Feta au miel et pommes, légumes des Cyclades 12 €  
*Warm feta cheese with apples and honey with Greek-style vegetables*

Melon de saison et son verre de pommeau de Normandie 13 €  
*Seasonal melon with a glass of Normandy Pommeau*

Entrée / Plat

Pressé du jardinier aux légumes croquants et Pink lady 13 €\* / 24 €\*  
*Garden vegetables, apple and herbs terrine*

**A partir de septembre : Samedi midi c'est : brunch chez Pomze...**

**In september : Experience Saturday lunch with a brunch at Pomze...**

## poissons - fish

Médallions de lotte en parfum de curry 23 €  
Thaï aux fruits

*Monkfish medallions in a Thai-style curry with fruit*

Filets de bar à la vapeur, croquant de fenouil et Elstar, roquette 23 €

*Steamed sea bass with crunchy fennel, aragula salad and Elstar apples*

Risotto de gambas, pommes safranées 28 €  
Jumbo prawn risotto with apples and saffron

Filet de Mahi-Mahi au gingembre, citron vert et Granny Smith 28 €

*Mahi-Mahi filet with ginger, lime and Granny Smith apples*

## volailles & viandes

### poultry & meat

Magret de canard Apicius glacé au jus de Royal Gala, tian de légumes 23 €

*Duck breast with all spices and Royal Gala glaze and summer vegetables*

Tagine d'agneau, toutes pommes et abricots confits 23 €

*Lamb stew with assorted apples and apricots*

Filet de bœuf aux girolles, sauce au Pommeau du Maine 28 €

*Beef filet with chanterelles mushrooms and a Maine Pommeau sauce*

Carré d'agneau au thym, flambé au calvados et Ariane 28 €\*  
*Rack of lamb with thyme and Ariane apple, Calvados flambé*

## saveurs d'été 29 €

Escalopes de foie gras de canard poêlées, crumble de pommes et oignons confits

*Pan-seared duck foie gras with apple and onion crumble*

## desserts - desserts

Crêpes Pomze, flambées au calvados 11 €\*  
*Pancake with apple filling, Calvados flambé*

Sablé Tatin, glace vanille 10 €  
*Pomze-style homemade apple Tatin sablé and vanilla ice cream*

Soupe de pêches, sorbet verveine 10 €  
*Ice-cold apple and peach soup with verbena sorbet*

Cheese-cake aux fraises et pommes caramélisées 10 €  
*Strawberry and caramelised apple cheesecake*

Fondant chocolat, cœur de pomme, glace dulce de leche 10 €  
*Apple and chocolate fondant, dulce de leche ice cream*

Le « cigare du Pharaon » Choco-pomze 12 €  
*Tribute to Tintin "Surprise pharaoh's cigar"*

Radôme Tentation, fruits rouges 12 €  
*Apple and red berries in a meringue ball with cottage cheese mousse*

Feuilles-feuilles-feuilles aux framboises et pommes 12 €  
*Layers, layers, and more layers of raspberries and apple*

Cerises au Calvados, glace vanille et coque de pâte à choux aux amandes 12 €  
*Calvados-marinated cherries with vanilla ice cream, choux pastry and almond shell*

Assiette de fromages 12 €  
*Cheese platter*

## dégustation-découverte du cidre cider tasting

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

*3 glasses of cider selected to accompany your meal*

\* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA  
*A cut in VAT is a cut in prices!*

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

Prix nets, service compris

