

bienvenue chez

welcome
to pomze

menu 33 €

*Au déjeuner : entrée+plat
ou plat+dessert 26 €*

Lunch only: starter+main or main+dessert

Velouté de châtaignes, rubinettes
flambées au calvados

Chestnut cream soup, apple dices flambé with calvados

Filets de truite fumée en rémoulade de
céleri et cox au pain d'épices

*Smoked trout filets with celery and cox apples remoulade,
gingerbread*

Crumble de boudin antillais aux
pommes Pink Lady et raisins au rhum

Spicy black puddings crumble with apples and sultanas

Pomze' salade aux trois pommes et
champignons

Three-colour-apples and mushrooms salad

Filets de sandre rôti au miel, flan de
cèpes et pommes

Honey-roasted pikeperch filet, mushroom and apple flan

Filets de truite granny smith à la vodka
polonaise, purée de daïkon

*Polish vodka marinated trout filets with apple sauce and
daikon radish purée*

Fricassée de lapin au cidre, pommes
tentation et navets confits

Rabbit stew with cider, apples and turnips

Magret de canard aux deux choux et
aux pommes

Duck breast with red and green cabbages and apples

Crumble de reinettes, glace au pain
d'épices

Apple crumble with gingerbread ice cream

Riz au lait, tentation cannelle

Rice pudding with Tentation apples and cinnamon

Tiramisu à la crème de calvados

Calvados cream tiramisu

Cheese-cake aux pommes caramélisées

Caramelised apple cheese-cake

entrées – starters

soupes – soups

Velouté de châtaignes, rubinettes 12 €
flambées au calvados

Chestnut cream soup, apple dices flambé with calvados

poissons – fish

Filets de truite fumée en 12 €
rémoulade de céleri et cox
au pain d'épices

*Smoked trout filets with celery and cox apples
remoulade, gingerbread*

Ravioles de pommes Ariane 14 €
aux écrevisses

Crayfish and Ariane apple raviolis

volailles & viandes – poultry & meat

Chartreuse de confit de canard 14 €
aux pommes reinettes, salade
de betteraves multicolores

Duck confit with reinette apple and beetroot salad

Terrine de foie gras de canard au 15 €
calvados, cake aux fruits secs
et chutney pomme-figue

*Duck foie gras terrine with calvados, apple and dry fruit
cake with fig chutney*

Crumble de boudin antillais aux 12 €
pommes Pink Lady et raisins au rhum

Spicy black puddings crumble with apples and sultanas

jardin végétarien – vegetarian garden

Croustillant de reblochon pommes 14€
poêlées, salade de figues fraîches

*Melted reblochon cheese crisp turnover with apples and
fresh fig salad*

Pomze' salade aux trois pommes 12 €
et champignons

Three-colour-apples and mushrooms salad

saveurs d'hiver 19 €

Escalopes de foie gras de canard
chaudes aux pommes et chutneys

Warm duck foie gras with apples and chutneys

poissons – fish

Filets de sandre rôti au miel, 22 €
flan de cèpes et pommes

Honey-roasted pikeperch filet, mushroom and apple flan

Risotto de Saint-Jacques "al limone" 25 €
chutney mangue-papaye

Scallop's risotto with mango-papaya chutney

Filets de truite granny smith 22 €
à la vodka polonaise, purée de daïkon

Polish vodka marinated trout filets with apple sauce and daikon radish purée

Médailles de lotte au curry thaï, 25 €
golden et ananas

Thai style monkfish curry with Golden apples and pineapple

saveurs d'hiver 29 €

Farandole de langoustines poêlées à la
granny smith, gâteau aux carottes
oubliées

Crayfish with old variety-carrot cake and granny smith sauce

volailles & viandes

poultry & meat

Magret de canard aux deux choux 22 €
et aux pommes

Duck breast with red and green cabbages and apples

Fricassée de lapin au cidre, 22 €
pommes tentation et navets confits

Rabbit stew with cider, apples and turnips

Rognons de veau flambés au 25 €
calvados, endives et pommes braisées

Veal kidneys flambé with calvados, braised chicory and apples

Filet de bœuf aux morilles, 25 €
polenta aux reinettes confites

Beef filet with morels and apple-polenta

desserts – desserts

Crumble de reinettes, glace au 10 €
pain d'épices

Apple crumble with gingerbread ice cream

Trois compotes et un fromage blanc 12 €

Three-variety stewed apples and cottage cheese

Riz au lait, tentation cannelle 10 €

Rice pudding with tentation apples and cinnamon

Cheese-cake aux pommes 12 €
caramélisées

Caramelised apple cheese-cake

Sabayon au calvados 12 €
(pommes, poires, figues)

Apple, pear and fig zabaglione with calvados

Pyramide de chocolat Araguani 12 €
à la crème de marron

Araguani chocolate mousse with chestnut cream

Tarte pommes-raisins-noix, 12 €
sauce au caramel

Open face apple strudel with caramel sauce

Tiramisu à la crème de calvados 10 €

Calvados cream tiramisu

saveurs d'hiver 16 €

Variations aux fruits et légumes du
Potager du Roi - Versailles

Pomze sweet-flavour variations on fruits and vegetables from the Versailles kitchen garden

dégustation- découverte du cidre – cider tasting

3 verres de cidres choisis 12 €
pour accompagner votre repas

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.