

# bienvenue chez

welcome  
to **pomze**

## menu 34 €

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

Lunch only: starter+main or main+dessert

Velouté de châtaignes, reinettes  
flambées au calvados

*Chestnut cream soup, apple dices flambé with calvados*

Dominos de saumon Tataki, fondue de  
poireaux, pommes et gingembre

*Tataki salmon with leeks, apple and ginger salad*

Crumble de boudin antillais aux  
pommes pink lady et raisins au rhum

*Spicy black puddings crumble with apple and sultanas*

Pastilla de pommes pink lady confites  
au bleu d'Auvergne

*Blue cheese and confit apple pastilla with beetroots dressing*

-

Filets de merlan en croûte de noix de  
cajou, shitake et pommes ariane

*Whiting fillets with Cajun nut crust, apple and shitake*

Magret de canard aux baies rouges,  
salsifis et pommes rôties

*Duck breast with red-berries, roasted apple and salsifi*

Pavé de sandre rôti au miel et  
choucroute aux pommes

*Roasted pike filet with honey and apple sauerkraut*

Râble de lapin au cidre du Pays d'Auge,  
aux pommes et topinambours

*Normandy cider rabbit saddle stewed with apples and  
Jerusalem artichoke*

-

Fondant au chocolat, marrons et  
pommes caramélisées, glace aux  
marrons

*Melted caramelised apples and chestnuts with chocolate  
fondant and chestnut ice cream*

Soupe glacée de poires, sorbet braeburn

*Seasonal pears ice-soup with apple sorbet*

Pain perdu Pomz' Tatin, glace vanille

*French toast with caramelized apple marmalade and vanilla  
ice cream*

Cheese-cake aux oranges confites  
et pommes caramélisées

*Caramelised orange and apple cheese-cake*

## entrées – starters

soupes – soups

Velouté de châtaignes, reinettes 12 €  
flambées au calvados

*Chestnut cream soup, apple dices flambé with calvados*

poissons – fish

Dominos de saumon Tataki 12 €  
fondue de poireaux, pommes et  
gingembre

*Tataki salmon with leeks, apple and ginger salad*

Ravioles de tourteaux aux granny 14 €  
smith, consommé parfumé au citron  
et coriandre

*Brittany crab and apple ravioli in beef consommé with  
coriander and lemon twists*

volailles & viandes – poultry & meat

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

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

Crumble de boudin antillais aux 12 €  
pommes pink lady et raisins au rhum

*Spicy black puddings crumble with apple and sultanas*

Terrine de sanglier en marinade 15 €  
de pommeau, reinettes et châtaignes

*Pommeau marinated boar terrine with apple and chestnuts*

jardin végétarien – vegetarian garden

Pastilla de pink lady confites 12 €  
au bleu d'Auvergne

*Blue cheese and confit apples pastilla with beetroots  
dressing*

Salade de pommes et champignons 14 €  
en racines de kadaïf

*Mushrooms and apple salad with kadaïf dough*

saveurs d'hiver 19 €

Gambas en Tempura, aigre doux de  
granny smith au gingembre

*Prawns tempura with apple and ginger sauce*

---

## poissons – fish

- Risotto de potimarrons aux Saint-Jacques, chutney golden-figues 28 €  
*Scallops risotto with pumpkin, apple & fig chutney*
- Filets de merlan en croûte de noix de cajou, shitake et pommes ariane 23 €  
*Whiting fillets with Cajun nuts crust, apples and shitake*
- Médallions de lotte, golden et patates douces, cappuccino d'endives 28 €  
*Monkfish medallion with apple and sweet potatoes, endive cappuccino*
- Pavé de sandre rôti au miel et choucroute aux pommes 23 €  
*Roasted pike filet with honey and apple sauerkraut*

---

## volailles & viandes poultry & meat

- Magret de canard aux baies rouges salsifis et pommes rôtis 23 €  
*Duck breast with red-berries, roasted apples and salsifi*
- Râble de lapin au cidre du Pays d'Auge, pommes et topinambours 23 €  
*Normandy cider rabbit saddle stewed with apples and Jerusalem artichoke*
- Filet de bœuf à la moelle, fricassée de champignons, sauce au pommeau 27 €  
*Beef filet with marrow, mushrooms fricassee and pommeau*
- Rognon de veau aux deux purées golden-céleri, pink lady-châtaigne 27 €  
*Veal kidney with mashed apple and celery and mashed apple and chestnuts*

## saveurs d'hiver 29 €

- Escalopes de foie gras de canard chaudes aux pommes et chutneys  
*Warm duck foie gras with apple and chutneys*

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

---

## desserts – desserts

- Crumble « new generation » crème vanille, mousse chocolat 12 €  
*Apple crumble with vanilla cream and chocolate mousse*
- Baba aux rubinettes confites, flambé au calvados 12 €  
*Calvados flambé apple sponge cake with apple*
- Soupe glacée de poires, sorbet braeburn 10 €  
*Seasonal pears ice-soup with apple sorbet*
- Cheese-cake aux oranges confites et pommes caramélisées 10 €  
*Caramelised orange and apple cheese-cake*
- Fondant au chocolat, marrons et pommes caramélisées, glace aux marrons 10 €  
*Melted caramelised apples and chestnuts with chocolate fondant and chestnut ice cream*
- Cœur de strudel aux pommes, faisselle, croustillant au pavot 12 €  
*Cottage cheese with nuts, raisins, cinnamon and apple preserve*
- Pain perdu Pomz' Tatin, glace vanille 10 €  
*French toast with caramelized apples marmalade and vanilla ice cream*
- Pomme pochée au vin chaud, petit-beurre maison et glace à la crème de calvados 12 €  
*Poached apple in mulled wine, butter cookie and calvados ice cream*

## saveurs d'hiver 18 €

- Ecrin de Pomone en parfum de calvados  
*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*