

bienvenue chez

welcome
to **pomze**

menu 34 €

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

Lunch only: starter+main or main+dessert

Velouté de carottes à la coriandre,
pommes ariane flambées au calvados

*Carrot cream soup with fresh coriander, apple dices
flambé with calvados*

Terrine de maquereau et golden
au wasabi, salade de wakame et lotus

*Mackerel terrine with apple and wasabi,
seaweed and lotus salad*

Pastilla de pigeon aux pommes
tentation, salade de roquette

Moorish-style pigeon and apple pastilla with aragula salad

Kadaïf de chavignol, pommes poêlées
au pommeau

Melted goat cheese wrapped in Kadaïf dough with apples

Bar à la vapeur de vanille, flan de
tomates aux pommes

Steam cooked sea bass with tomato and apple flan

Poulet fermier en tagine pomme-raisins,
boulghour aux courgettes

Farm chicken breast tagine with zucchini and boulghour

Aller-retour de thon rouge
en parfums d'Asie

Asian-style slightly cooked red tuna steak

Filet mignon de porc caramélisé au
cidre, pommes & carottes au gingembre

Pork filet mignon with cider, apple & ginger carrot

Fondant au chocolat aux golden
caramélisées, crème de calvados glacée

*Melted caramelised apple with chocolate fondant and
calvados ice cream*

Soupe glacée de fruits,
sorbet menthe & citron vert

Seasonal fruit soup with mint and lime sorbet

« Pastis » de pommes et raisins

Confit apples and sultanas in puff pastry

Cheese-cake aux pommes caramélisées

Caramelised apple cheese-cake

entrées – starters

soupes – soups

Velouté de carottes à la coriandre, 12 €
pommes ariane flambées au calvados

*Carrot cream soup with fresh coriander, apple dices
flambé with calvados*

poissons – fish

Panier de petite friture, salade 14 €
de pousses de betteraves aux pommes

Small fried fish with beetroot's leaves and apples salad

Terrine de maquereau et golden 12 €
au wasabi, salade de wakame et lotus

*Mackerel terrine with apple and wasabi,
seaweed and lotus salad*

volailles & viandes – poultry & meat

Terrine de foie gras de canard au 15 €
calvados, scones aux pommes et
chutney pomme-datte-orange

*Duck foie gras terrine with calvados, apple scones with
apple-date-orange chutney*

Pastilla de pigeon aux pommes 12 €
tentations, salade de roquette

Moorish-style pigeon and apple pastilla with aragula salad

Ravioles de foie gras aux pommes 15 €
pink lady en velouté d'asperges

*Foie gras and pink lady apples raviolis with
asparagus cream soup*

jardin végétarien – vegetarian garden

Kadaïf de chavignol, 12 €
pommes poêlées au pommeau

Melted goat cheese wrapped in Kadaïf dough with apples

Salade toute verte aux petits pois, 14 €
fèves, pois gourmands, pommes
et œuf poché

All green salad with apples, peas, beans and poached egg

saveurs de printemps 18 €

Trois carpaccios de filet de bœuf
aux parfums d'Orient

(Inde, Japon et Thaïlande)

Assortment of Asian-style beef filet carpaccio (raw)

poissons – fish

Gambas géantes aux légumes 26 €
de Provence, chutney pomme-agrumes

Jumbo prawns with apple-citrus chutneys

Bar à la vapeur de vanille, 22 €
flan de tomates aux pommes

Steam cooked sea bass with tomato and apple flan

Cassolette de supions 26 €
au curry thaï, pommes gala et ananas

Thai-style mini squid curry with apple and pineapple

Aller-retour de thon rouge 22 €
en parfums d'Asie

Asian-style slightly cooked red tuna steak

saveurs de printemps 28 €

« Soft crab » en tempura,
soupe de poissons au cidre de
Cornouaille

*Soft shell crab cooked in tempura, fish soup with
Brittany cider*

volailles & viandes

poultry & meat

Brochette de filet de bœuf, 26 €
pipérade aux pommes confites

*Oriental-style beef skewers with onion, paprika
and apple pipérade*

Poulet fermier en tagine 22 €
pomme-raisins et boulghour aux
courgettes

Farm chicken breast tagine with zucchini and boulghour

Carré d'agneau rôti, 26 €
caviar de pommes et aubergines

Roasted rack of lamb with apple and eggplant caviar

Filet mignon de porc caramélisé 22 €
au cidre, pommes & carottes
au gingembre

*Caramelized Pork filet mignon with cider,
apple & ginger carrots*

desserts – desserts

Dôme de tomates et basilic, 12 €
sorbet aux pommes tentation

Tomato and basil mousse cake with apple sorbet

Savarin aux pommes flambées 12 €
au calvados, vanille glacée

Calvados flambé apple sponge cake with vanilla ice cream

Soupe glacée de fruits, 10 €
sorbet menthe & citron vert

Seasonal fruit soup with mint and lime sorbet

Cheese-cake aux pommes 10 €
caramélisées

Caramelised apple cheese-cake

Fondant au chocolat 10 €
aux golden caramélisées,
crème de calvados glacée

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

Macarons et bavaroises 12 €
aux pommes et fruits exotiques

Exotics fruits and apples mousse with macaroons

« Pastis » de pommes et raisins 10 €

*Confit apples and sultanas in puff pastry with caramel ice
cream*

Miroir au chocolat Araguani, 12 €
pignons de pin et brownie aux pommes

Apples and pine tree brownie in chocolate Miroir

saveurs de printemps 16 €

Rhapsodie de compotes et mascarpone

*Pomze sweet assortment of home made stewed apples
and mascarpone*

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.*