

## Dessert

---



**Café « Tout Pomze » 3 gourmandises pommées et un café**

13  
€



**Tarte au citron vert façon Key Lime et Granny-Smith, glace Cheesecake**

11  
€



**Churros pomme cannelle et sauce chocolat noir Equateur 75**

11  
€



**Tarte Tatin en mille feuilles de pommes confites et crème fraîche de Normandie**

11  
€



**Tiramisu à la crème de Calvados**

11  
€

## Desserts

---



**Pomme**

9



**Tarte Tatin**

10



**Cheesecake**

9

## Apéritif

---



**Apéritif**

## Sandwichs

---



**Sandwich californien**

19

## Plats de poisson

---



**Thon grillé**

9



**Croquettes de poisson**

7

## Plats végétariens

---



**Légumes**

## Menus de sushis

---



**Canard**

## Entree

---



Velouté de carottes et rutabaga au curry, Granny-Smith et pois chiche

12  
€



Tartine de seigle, saumon fumé au bois de pommier, avocat, radis et gingembre mariné

12  
€



Carpaccio de langue de bœuf, sauce ravigote aux pommes et choux rave

12  
€



Tartare d'huîtres, vichyssoise et poireaux au vinaigre de cidre

19  
€



Raviole au jaune d'œuf bio coulant, asperges et copeaux de foie gras de canard fumé

19  
€

## Un Grand Fromage , Un grand Cidre

---



Un mois, un fromage. Un grand Fromager de Paris : Neufchâtel AOC – Pays de Bray  
Sélectionné par Michel Fouchereau MOF – Fromagerie d'Auteuil Paris 16e Un verre  
de Cidre Charlotte Corday – Pay

16  
€

## Uncategorized

---



Risotto

8



Mulet noir et coquillages en clam-chowder au cidre de Bretagne

28  
€



**Suprême de pintade rôtie, crème de choux fleur, beurre au citron Meyer et câpres de Salina** 28 €



**Joue de veau braisée au cidre du Pays d'Auge et légumes de printemps** 28 €



**Pavé de Skrei laqué au miso, pommes grillées, pak choï et sésames noires** 37 €



**Filet de bœuf et asperges rôties, crème au raifort** 37 €



**Fourchette**



**Dessert**



**Foie Gras**