

Le menu à 35 euros

Ce menu est servi du Mardi au Vendredi (midi et soir) Hors jours fériés

- Ceviche de thon, carotte-mandarine, légumes marinés à la coriandre.
- Bavette d'ailou « black Angus » rôtie, tomates séchées et béarnaise au siphon.
- Tartare de fruits frais, coulis de basilic, sorbet fruits rouges.

L'Apple déj' du Samedi midi 70 € par personne

Menu composé par le chef

- Une coupe de champagne et ses amuses bouches.
 - Mise en bouche.
 - L'entrée.
 - Le plat, son verre de vin.
- Le dessert, le café et ses mignardises.

Le menu Gourmand 56* ou Gourmet 88 euros.

Accord mets et vins 30 euros par personne servi dans le menu Gourmet uniquement

- ❖ *Tomate...Tomate...Tomate tout en texture.
- ❖ Aiguillette de lieu jaune meunière, quelques coquillages, crème d'épinard et d'oseille.
- ❖ Civet de lotte, jeunes poireaux au beurre, risotto de céleri et langoustines.
- ❖ Ris de veau croustillants, petits pois infusés aux oignons et lard fumé, jus court.
- ❖ *Foie gras de la ferme du village poêlé, coulis de cassis, fenouil-curry.
- ❖ *Quasi de veau rôti en cocotte, pomme de terre crouillante au parmesan, jus et girolles sautées.
- ❖ *Le plateau des fromages affiné par Madame Quatrehomme « MOF » 2000.
- ❖ *Crèmeux aux fruits de la passion, framboises, sorbet fruits rouges et quelques éclats de meringue.

Nos suggestions :

Les Entrées :

Le foie gras de la ferme du village 30 €

Foie gras poêlé, coulis de cassis acidulé, fenouil et curry.

La Lotte et Langoustines 34 €

Civet de lotte, jeunes poireaux au beurre, risotto de céleri et langoustines.

Les Plats :

Le Lieu Jaune de Ligne 43 €

Aiguillette de lieu jaune meunière, quelques coquillages, crème d'épinard et d'oseille.

Le Ris de veau fermier 48 €

Ris de veau croustillant, petits pois infusés aux oignons et lard fumé, jus court.

Le Homard bleu et La Pintade 46 €

Filet de pintade et homard rôti au beurre, artichaut, ravioli de buratta, bouillon de crustacés.

Le plateau des fromages affinés :

12 €

Marie Quatrehomme MOF 2000 Paris 7^{ème} rue de Sèvres

Les chèvres et brebis fermier de Fabrice Aznarez à Neaufles Auvergnay

La carte des desserts :

En toute simplicité, les fruits du moment préparé par nos soins 14 €

Pain perdu moelleux, abricots rôtis, coulis de groseilles, glace miel-amande
14 €

Tartelette au chocolat noir, crèmeux au caramel, glace vanille, craquelin aux
amandes et grué de cacao 14 €

Les desserts sont à commander en début de repas.

Quelques-uns de nos fournisseurs :

La ferme du village pour les canards et foie gras de Mr Durand à Barville.

JA Gastronomie pour les viandes à St Barthélémy d'Anjou.

Fromagerie Quatrehomme MOF 2000 Paris 7^{ème}.

La cabane de mon maraicher à Martot, Guillaume Labiffe.

Le relais du gout, Mr Aznarez, affineur de fromages de chèvres et brebis fermiers.

La chocolaterie Auzou Charles et Sonia Dairin au Val de Reuil.

Le chocolat de Valrhona à Tain l'Hermitage.

Le moulin de l'Andelle pour les farines d'Arnaud Mouchard.

Les calvados de la famille Groult.

Adriano Guerra pour les portos.

Poissons et crustacés de nos côtes.

Les truffes noires et asperges du Vaucluse de chez Gilles Galis.

Nos viandes sont d'origine française ou de communauté européenne.

Les 14 aliments allergènes susceptibles à notre carte :

Arachide, gluten, crustacés fruits à coques et secs, moutarde, sulfites, sésame, noix (dont amande noisette noix de cajou, pécan etc.)Poissons, soja, œufs et produits dérivés, mollusques, céleri, champignons.

Coffret cadeaux :

En toutes occasions et pour un moment de plaisir offrez un coffret cadeau.

Vous les trouverez sur le site laubergedelapomme.com

Horaires du restaurant :

Nous vous accueillons du Mardi au Samedi de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 21h00.

La dernière prise de commande s'effectuera à 13h30 et 21h00.

Privatisation possible le dimanche.

Moyens de paiements :

Carte bleue, American express, espèces et chèque sur présentation d'une pièce d'identité.

Afin d'éviter toute confusion : Les tickets restaurant, chèque vacances ne sont pas acceptés dans notre établissement.

Quelques règles du savoir bien vivre : Ne pas traverser la pelouse, ne pas passer entre les fleurs, ne pas jouer avec les ardoises au sol.

Nous insistons sur le fait que les boules dans le pommier sont en verre soufflé : boule cassée elle vous sera facturée sur votre note 100.00 €.

Merci de votre compréhension

