

### **Le menu version à 49 euros**

- Velouté d'asperges blanches, écume de lait, corn flakes de crêpe.
- Marinade de thon sashimi aux zestes d'agrumes, bavarois de hareng fumé, mayonnaise de livèche.
- Magret de canard de la ferme du village juste rôti, mousseline de carotte pointe de curry, jus court.
- Petit chou croustillants aux fruits frais, crème légère à la vanille, sorbet framboise des ronces.

Ce menu est servi en demi-portion pour les enfants de -10 ans. 25 €

\*\*\*

### **Le menu affaires à 35 euros**

Servi uniquement les midis de semaine, hors jours fériés

Entrée, plat, dessert Ou

Entrée, plat ou plat, dessert à **27 euros.**

\*\*\*

### **L'Apple déj' du Samedi midi 140 € pour 2 personnes**

De passage ou pour un séjour, les déjeuners du Samedi vous sont préparés autour d'une formule tout compris sur une base de 2 convives.

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 dégustation à 85 euros.**

**Accord mets et vins 29 euros par personne**

**Servi pour l'ensemble de la table.**

- Velouté d'asperges blanches, écume de lait, corn flakes de crêpe.
- Coquilles Saint-Jacques poêlées, houmous de pois chiche, asperges vertes, vinaigrette de langoustines.
- Foie gras poêlé de la ferme du village, légumes marinés, bouillon diashi.
- La pêche côtière citée en début de repas.
- Pigeon en deux cuissons, polenta mousseuse, jus de caramel d'endives.
- Le plateau des fromages affiné par Madame Quatrehomme « MOF » 2000
- Tarte renversée aux effluves de thé vert et sakura, fraise gariguette.

## Nos suggestions :

### Les Entrées :

**La tête de veau et le Homard de nos côtes :** 35 €  
Carpaccio tiède de tête de veau, le homard glacé dans un beurre aux herbes.

**Coquilles Saint-Jacques de Normandie :** 28 €  
Coquilles poêlées, houmous de pois chiche, asperges vertes, vinaigrette de langoustines.

### Supplément entrée au menu version 9.00 €

### Les Plats :

**Le bœuf « Black Angus » et le foie gras de la ferme du village.** 39 €  
Paleron mi- confit, foie gras poêlé, légumes marinés et bouillon diashi.

**La pêche côtière:** 42 €  
Cité en début de repas.

**Le pigeon royal.** 40 €  
Pigeon en deux cuissons, polenta mousseuse, jus de caramel d'endives.

### Supplément plat au menu version 15.00 €

## Le plateau des fromages :

### Nos affineurs :

**3 morceaux** 8 €

**6 morceaux** 16 €

Marie Quatrehomme MOF 2000 Paris 7<sup>ème</sup>

Les fromages Irlandais de Thérèse Leduc

Les fromages de chèvre et brebis fermier de Fabrice Aznarez

### La carte des desserts :

En toute simplicité, les fruits du moment préparé par nos soins 12 €

Tarte renversée aux effluves de thé vert et sakura, fraise gariguetta. 14 €

L'ananas rôti aux épices, crème légère à la vanille, pain perdu et glace au vieux rhum. 14€

**Supplément dessert aux menus 5.00 €**

**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.

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

Fromagerie Quatrehomme MOF 2000 Paris 7<sup>ème</sup>.

Thérèse Leduc les fromages Irlandais.

Libre fruits St Marcel Mme et Mr Dezitter.

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 caves Pierre Noble à Rouen Fred et Mathieu.

Les calvados de la famille Groult.

Adriano Guerra pour les portos et jambons Ibérique.

Baptiste Bourdon Maraicher.

Paul Villard, poissonnerie du Littoral, Rouen.

Les truffes noire et asperge 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](http://laubergedelapomme) et ou télécharger gratuitement

L'application [laubergedelapomme](http://laubergedelapomme) sur l'App store et Androïde.

**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.

**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**

