

Le menu à 35 euros

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

- Ceviche de daurade royale en infusion de carotte-mandarine.
- Bavette d'ailou « black Angus » rôtie, tomates séchées et béarnaise au siphon.
- Comme une crêpe Suzette, laquée, sorbet fromage blanc-huile d'olive.

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

- ❖ *Brandade de cabillaud, coulis de cresson, vinaigrette de chorizo.
- ❖ Filet de Saint-Pierre, beurre blanc au citron jaune, asperges violettes.
- ❖ Royale d'asperges blanches, langoustines et foie gras poêlé.
- ❖ *Le homard poêlé, quelques légumes de printemps à la vapeur, crème d'oignons brûlés.
- ❖ Ris de veau croustillants, petits pois, échalotes comme une tatin, jus court.
- ❖ *Quasi de veau rôti en cocotte, pomme de terre croustillantes 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 :

Langoustine et foie gras de la ferme du village: 33 €
Royale d'asperges blanches, langoustines et foie gras poêlé, crème moussueuse.

Le Homard : 30 €
Homard rôti, quelques légumes de printemps à la vapeur, crème d'oignons brûlés.

Les Plats :

Le Saint-Pierre 43 €
Filet de Saint-Pierre, beurre blanc au citron jaune, asperges violettes.

Le Homard Bleu : 54 €
Le homard entièrement décortiqué rôti à l'Américaine, ravioli de buratta.

Le Ris de veau fermier: 48 €
Ris de veau croustillant, petits pois, l'échalote comme une tatin, jus court.

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 Auvergnny

La carte des desserts :

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

Crémeux fruits de la passion, framboises, sorbet fruits rouges et quelques éclats de meringue. 14 €

Tartelette au chocolat noir, crémeux 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.

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

Fromagerie Quatrehomme MOF 2000 Paris 7^{ème}.

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 calvados de la famille Groult.

Adriano Guerra pour les portos.

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.com et ou télécharger gratuitement

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

