

Le menu à 35 euros

Ce menu est servi du Mardi au Vendredi uniquement les midis Hors jours fériés

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

- L'œuf bio et fermier dit parfait, émulsion pomme de terre-beurre noisette, jus de vin rouge acidulé.
- Bavette « Black Angus » cuit comme un rôti, asperges blanches.
- Riz au lait aux fruits rouges, sorbet fromage blanc-citron vert.

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 58* ou Gourmet 90 euros.

Accord mets et vins 30 euros par personne

*Tomate...tomate...tomate en déclinaison, foccacia au thym-romarin.

*Ceviche de homard bleu et bœuf mariné, carotte-passion-coriandre et asperges vertes.

Turbot sauvage poché, bouillon de crustacés infusé au thé Oolong.

Escalope de foie gras poêlé, asperges blanches, jus court à l'ail noire.

Ris de veau fermier poêlé, mousseline de petits pois de Camargue, jus infusé aux poivres.

*Quasi de veau rôti en cocotte, aubergine brulée, pommes de terre croustillantes, jus aux aromates.

*Le plateau des fromages affiné d'ici et d'ailleurs.

*Sablé aux amandes, crème légère au chocolat blanc et fraises Gariguettes.

***Tout changement au menu entrainera un supplément de 10 € pour les entrées**

***Tout changement au menu entrainera un supplément de 12 € pour les plats**

*** Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table**

Nos suggestions :

Les Entrées :

L'Œuf Bio et Fermier et les Langoustines. 35 €

L'œuf dit parfait, mousseline de pomme de terre au piment doux fumé, langoustines rôties, jus de persil plat.

Le Foie Gras. 34 €

Escalope de foie gras poêlé, asperges blanches de Normandie, gribiche de noisettes torréfiées.

Les Plats :

Le Turbot Sauvage. 48 €

Turbot sauvage poché, bouillon de crustacés infusé au thé Oolong, artichauts poivrade croquants.

Le Ris de Veau Fermier. 49 €

Cœur de ris de veau rôti en cocotte, mousseline de petits pois de Camargue, jus de viande infusé aux poivres.

Suggestions du moment. (Citer en début de repas).

Le plateau des fromages affinés d'ici et d'ailleurs 12 €

Notre plateau des fromages se compose d'une vingtaine de fromages d'ici et d'ailleurs.

*Dégustation fromage : accord à la bière ou cidre 5 €

La carte des desserts :

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

La tarte fine au chocolat noir grand cru du Vietnam tiède, sorbet mangue et passion. 14 €

Le traditionnel soufflé aux framboises 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.

Les Fermes d'ici à Pacy sur Eure.

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, de communauté européenne et du monde.

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

