

Les Entrées :

Le foie gras de la ferme du village - 30 €

Foie gras poêlé, pain perdu au lard fumé-oignons confits, jus court au xérès

Le Homard du Maine - 34 €

Salade tiède et croquante de homard, mangue acidulée et citron vert

Les Plats :

La Coquille Saint-Jacques de Normandie - 42 €

Saint-Jacques poêlées au beurre, crème de crustacés, raviolis de tourteaux aux herbes

La Côte de Veau à la Crème - 48 €

Côte de veau taillée dans l'épaisseur puis rôtie en cocotte, mousseline de panais et quelques champignons

Suggestions du moment : À découvrir 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 5 €*

La carte des desserts :

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

Le vacherin glacé du moment - 14 €

Chausson feuilleté aux pommes rôties au four, glace caramel beurre salé - 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

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

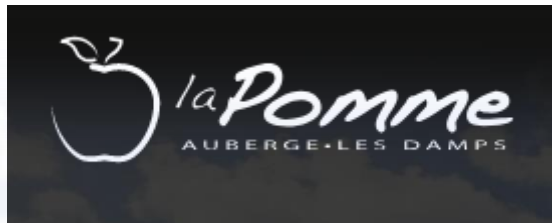
Poissons et crustacés de nos côtes

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