

Le menu à 35 euros

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

- Marbré de poulet et crevettes, coco-coriandre-gingembre.
- Ballotin de langue aux herbes, crème de crustacés, légumes du moment.
- Comme une crêpe Suzette, laquée dans un caramel d'agrumes.

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

* L'œuf bio et fermier dit parfait, duxelles de champignons.

* Cabillaud cuit nacré, raviolo de tourteau, bouillon de poulet Thaï.

Velouté de potimarron juste crémé, glace à la Buratta et persil.

Lotte juste pochée, céleri et pomme verte, vin rouge, tartare de langoustine.

* Filet de poulet fermier d'Ancenis poché puis rôti, mousseline de carotte et tandoori, jus court.

Suprême de pigeon royal poêlé, embeurrée de choux vert, petit pâté de cuisses et d'abats.

* Le plateau des fromages affiné par Madame Quatrehomme « MOF » 2000.

* Comme une tarte au citron, meringue au cacao et sorbet cassis.

Nos suggestions :

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.

La Lotte et Langoustines 34 €

Lotte juste pochée, céleri et pomme verte, vin rouge, tartare de langoustine.

.

Les Plats :

Le Cabillaud 39 €

Cabillaud cuit nacré, ravioli de tourteau, bouillon de poulet Thaï.

Le Pigeon Royal 48 €

Suprêmes de pigeon royal poêlé, embeurrée de choux vert, petit pâté de cuisses et d'abats.

Suggestions du moment. A découvrir en début de repas.

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 Auvergny

*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 €

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 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

