

## **Le menu à 32 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**

Ce menu vous sera cité en début de repas.

Entrée, plat et dessert.

\*\*\*

## **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 à 58 euros.**

### **4 Accords mets et vins 35 euros par personne**

- Tomate, tomate et tomate tout en texture, focaccia à l'huile d'olive.
- L'aiguillette de Saint-Pierre, écrasée de pomme de terre à la ciboulette, jus de soupe de poisson au safran.
- Noix de gigot d'agneau des Pyrénées rôti aux aromates, mousseline d'aubergine fumée, risotto d'épeautre et piquillos.
- Le plateau des fromages affinés par nos soins.
- Tarte finement sablée, crème légère au chocolat blanc et vanille, quelques 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 suggestions :

### Les Entrées :

**Le Homard de Normandie.** 26 €

Comme une salade, homard, houmous, citron confit, quelques herbes fraîches, vinaigrette de carcasse.

**Le Ris de Veau.** 32 €.

Tartelette de Sarrasin aux légumes du moment, ris de veau croustillant, jus de viande à l'ail noire.

### Les Plats :

**Le Homard Bleu.** 60 €

Le homard grillé à la braise, beurre de corail au gingembre.  
(Supplément au menu Gourmand 20 €)

**Le Filet de Bœuf Racé.** 42 €

Filet de Bœuf saisi à la cocotte, foie gras poêlé, jus court, artichaut et girolles.

**Le Pêche du Moment Renseignée en Début de Repas.**

**Sans oublier nos suggestions du moment, citées en début de repas.**

**Le plateau des fromages affinés d'ici et d'ailleurs**

14 €

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

**La carte des desserts :**

En toute simplicité, les Fruits frais du moment

14 €

Les traditionnelles crêpes Suzette laquées dans un caramel d'agrumes, sorbet fromage blanc-citron vert.

14 €

Le soufflé, aux framboises et au chocolat noir grand cru du Vietnam.

14 €

**Les desserts sont à commander en début de repas.**

### **Quelques-uns de nos fournisseurs :**

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

Les Fermes d'ici à Pacy sur Eure.

La chocolaterie Auzou Charles et Sonia Dairin au Val de Reuil.

Le moulin de l'Andelle pour les farines d'Arnaud Mouchard.

Les calvados de la famille Groult.

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, oeufs 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](http://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**