

LA POMME D'OR

Nous travaillons des produits frais et de saison selon les arrivages certains plats ou accompagnements peuvent être modifiés ou demander un temps de préparation.

Menu POMME D'OR 29 €

*Oeufs en Meurette,
tuile au parmesan, oignons, bâtonnets de lard, Pinot noir
Ou*

*Salade de lentilles et
Pousses d'épinards, choux rouge, pommes, champignons, bleu d'auvergne, vinaigrette maison
(Version Vegan sans fromage)*

*Ravioles à la truffe noir, sauce aux champignons et parmesan (Végétarien)
Ou*

Bavette d'ailou Black Angus, frites maison, salade, sauce au poivre du sichuan

Panna Cotta à la crème de marron ou aux fruits rouges

Ou

Pain perdu maison, myrtilles, sorbet framboise

Ou

Fromage blanc

Menu GOURMAND 38 €

L' Oeuf poché à la crème de girolles et armagnac, huile de sésame

Ou

*Oeufs en Meurette,
tûile au parmesan, oignons, bâtonnets de lard, Pinot noir*

Ou

Foie gras de la maison mi cuit, Pain d'épices, Chutney oignons-ramboises sup 4 €

Ou

Saumon fumé par nos soins, citron et crème fraîche, baies roses

Souris d'agneau, légumes de saison, poire, miel, crème d'échalotes au Sancerre blanc

Ou

Filet de Merlu aux sésames, sauce Teriyaki, légumes de saison

Ou

Entrecôte de boeuf et

Légumes de saison, poires, quelques feuilles d'épinards, sauce café

Plateau de Fromage

Ou

La Pomme d'or en Carpaccio, nappée au sirop de Chasselas tiède et brunoise de fruit , glace à la poire

Ou

Mi-cuit au chocolat maison, crème anglaise, huile d'olive, fleur de sel, brunoise de fruits frais

LA CARTE

LES ENTRÉES

<i>Foie gras mi cuit maison, pain d'épices et chutney échalote-ramboises</i>	19 €
<i>Oeufs en meurettes, tuile de parmesan, croûtons, vin rouge, oignons, lardons</i>	11 €
<i>L' Oeuf poché à la crème de girolles et armagnac,, huile de sésame</i>	12 €
<i>Salade de lentilles Pousses d'épinards, choux rouge, pommes, champignons et Bleu d'auvergne (version Vegan sans fromage)</i>	11 €
<i>Saumon fumé par nos soins, citron et crème fraîche, baies roses</i>	18 €

LES PLATS

<i>Ris De veau poêlé sauce à l'échalote et Sancerre blanc, légumes de saison</i>	20 €
<i>Noix de Saint Jacques sautées aux girolles et crème à l'armagnac</i>	22 €
<i>Tentacules de Poulpe au riz noir, herbes fraîches, huile d'olive et paprika</i>	18 €
<i>Souris d'agneau, légumes de saison, poires, crème d'échalotes au Sancerre</i>	19 €
<i>Filet de Merlu aux sésames, sauce Teriyaki, légumes de saison</i>	18 €
<i>Ravioles à la truffe noir, sauce aux champignons et tuile de parmesan (Végétarien)</i>	19 €

LA MEILLEURE VIANDE

<i>Côte de boeuf à partager 1200 g environ, frites maison, salade, 2 sauces</i>	72 €
<i>Entrecôte de boeuf, écrasé de pommes de terre et céleri, sauce au café, quelques feuilles d'épinards</i>	20 €
<i>Bavette d'ailou Black Angus, frites maison, sauce au poivre du sichuan</i>	19 €

LES BURGER

Le Classico

Buns, steak haché 180g, Mozzarella, compotée d'oignons maison, frites maison, salade, sauce au poivre ou échalote 17 €

Le Sépia

Buns à l'encre de seiche, effiloché de canard, mozzarella, oignons, sauce aux poivre du sichuan, salade 17 €

NOS SAUCES MAISON

Poivre du sichuan, Échalotes, Café, Girolles

NOS FROMAGES

Sélection de fromage sur plateau 8 € ou fromage blanc accompagné d'herbes ou de sucre ou de miel 6 €

NOS DESSERTS

Profiterole noix de coco et chocolat, crème fouettée vanille 9 €

La Pomme d'or en Carpaccio, nappée au sirop de Chasselas tiède et brunoise de fruits, glace à la poire 9 €

Mi-cuit au chocolat maison, huile d'olive, fleur de sel, brunoise de fruits frais 9 €

Panna Cotta à la crème de marron ou aux fruits rouges 9 €

Pain perdu maison, myrtilles, sorbet framboise 9 €

NOS GOURMANDISES supplément 2,00 € au menu

Café gourmand, café inclus 10 €

Irish Coffee(coffee, whisky 2cl, sugar, whipped cream) 10 €

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) 10 €

NOS GLACES

Vanille, Chocolat, Coco, Caramel-beurre salé

Poire, framboise, Citron, Barbe à papa

X1 2,50 € X2 4,50 € X3 6,50 €

Nous disposons d'un espace privatif tout équipé de 35 places, n'hésitez pas à vous renseigner pour l'organisation de vos fêtes de famille, ou vos réunions de travail.

L'hôtel possède 8 chambres que vous pouvez réserver sur www.lapommedor.net ou au 03/86/70/34/82.

Bon Appétit

