

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 31,00 €

*Oeufs en Meurette,
pain aillé, oignons, bâtonnets de lard, Pino noir*

Ou

Croustillant Chèvre et époisse avec sa salade, bâtonnets de pomme, noix et myrtilles

Ou

Soupe à l'oignon façon Pomme d'or, pain aillé, fromages râpés

☆☆☆☆

Nage de trois poissons en sauce blanche et légumes croquants

Ou

*Andouillette de Jargeau, Chutney d'oignons, écrasé de pommes de terre et
légumes de saison, sauce moutarde à l'ancienne*

☆☆☆☆

Fromage battu accompagnement à votre convenance + 4 €

☆☆☆☆

Ananas rôti au miel, thym et glace à la vanille de Madagascar

Ou

Panacotta à la crème de marrons

Pour les inconditionnels, nos plats peuvent être accompagnés de frites maison

Tous les plats de ce menu peuvent être intégrés dans le menu Gourmand.

Menu GOURMAND 41,00€

*Oeufs en Meurette,
pain aillé et bâtonnets de lard, Pino noir*

Ou

Cassiolette d'escargot à la crème de girolles

Ou

Saumon fumé par nos soins

☆☆☆☆

*Pièce de boeuf, écrasé de pommes de terre et céleri, sauce au Chèvre,
légumes de saison ou pommes frites maison*

Ou

*Dos de Cabillaud, écrasé de pommes de terres et céleri,
légumes croquants, sauce blanche anisée*

Ou

*Fois gras poêlé, beignet de pommes rôties au miel, compotée d'oignons,
écrasé de pommes de terre*

☆☆☆☆

Chariot de Fromage

Ou

Mille feuille au citron et à la vanille

Ou

Tiramisu poire chocolat et crème fouettée au mascarpone

Pour les inconditionnels, nos plats peuvent être accompagnés de frites maison

LA CARTE

LES ENTRÉES

<i>Foie gras mi-cuit maison, pain d'épices et chutney échalote-ramboises</i>	19 €
<i>Oeufs en meurettes, croûtons, vin rouge, oignons, lardons</i>	12 €
<i>Croustillant Chèvre et époisse avec sa salade, bâtonnets de pomme, noix, myrtilles</i>	14 €
<i>Soupe à l'oignon façon Pomme d'or, pain aillé, fromages râpés</i>	12 €
<i>Saumon fumé par nos soins</i>	19 €
<i>Cassolette d'escargot à la crème de girolles</i>	14 €

LES PLATS

<i>Ris De veau poêlé sauce aux girolles, écrasé de pommes de terre et légumes de saison</i>	24 €
<i>Souris d'agneau, écrasé de pommes de terre et céleri, légumes de saison, sauce à l'ail</i>	27 €
<i>3 Saint Jacques, écrasé de pommes de terre et légumes de saison, sauce aux girolles</i>	23 €
<i>Cabillaud, écrasé de pommes de terres et céleri, légumes de saison, sauce anisée</i>	21 €
<i>Nage de trois poissons en sauce blanche et légumes croquants</i>	19 €
<i>Fois gras poêlé, beignet de pomme rôties, compotée d'oignons</i>	24 €
<i>Andouillette de Jargeau, Chutney d'oignons, écrasé de pommes de terre et légumes</i>	21 €
<i>Pièce de boeuf, frites maison ou son écrasé de pommes de terre et céleri, légumes de saison, sauce au chèvre</i>	24 €
<i>Côte de Boeuf Charolaise 500g, frites maisons, salade, sauce au choix</i>	42 €
<i>Choux farcis, écrasé de pommes de terre et céleri, légumes de saisons</i>	16 €

LE BURGER

<i>Buns, steak haché 180g, cheddar, compotée d'oignons maison, frites maison, salade, sauce au chèvre, à l'ail, ketchup maison ou mayonnaise maison</i>	18 €
---	------

NOS FROMAGES

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

NOS DESSERTS

Panacotta vanille et crème de marrons 9 €

Ananas rôti au miel, thym et glace vanille 9 €

Mille feuille citron et vanille 9 €

Tiramisu au chocolat et aux poires 9 €

NOS GOURMANDISES supplément 2,00 € au menu

Café gourmand, 3 minis desserts, café inclus 10 €

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

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) 10 €

Affogato, café chaud, glace au caramel beurre salé, crème fouettée vanille et brisures de spéculoos 8 €

NOS GLACES

Vanille, Chocolat au lait, Coco, Caramel-beurre salé, framboise, Citron,

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 9 chambres que vous pouvez réserver sur www.lapommedor.net, au 03/86/70/34/82 ou auprès du personnel.

Bon Appétit