

LA POMME D'OR



LA CHEFFE OCÉANE ET TOUTE L'ÉQUIPE DE LA POMME D'OR
ont le plaisir de vous présenter leur nouvelle carte.

◆ NOS FORMULES ◆

ENTRÉE + PLAT
30 € / PERSONNE

PLAT + FROMAGE OU DESSERT
28 € / PERSONNE

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE OU DESSERT
39 € / PERSONNE

+ ENTRÉES +

- Salade de harengs, pommes de terre et oignons rouges, pain de campagne et sa quenelle de beurre salé.
- Duo de bricks : bœuf aux oignons et thon au fromage frais, accompagné d'une sauce au yaourt et à la coriandre.
- Talmouse en tricorne, feuilleté garni d'une béchamel au fromage, salade verte et fruits secs.
- Cromesquis de chou-fleur aux épices, sauce acidulée.
- Rillettes de poulet maison, pickles de légumes au poivre de Timut.

+ 20 € PLATS +

- Filet mignon de porc gratiné au Maroilles, frites maison et salade de chou blanc aux oignons rouges.
- Filet de loup façon meunière, sauce citronnée, riz aux oignons et fondue de poireaux.
- Paupiette de dinde, crème de champignons, champignons glacés et pommes de terre rissolées.
- Quinoa bowl aux légumes croquants (carottes, betteraves, navet long, chou blanc et oignons rouges), accompagné de tuiles de quinoa soufflé.
- Boudin noir, purée de pommes de terre, compotée de pommes et pomme rôtie au miel.

◆ FROMAGES ◆

Assiette de Livarot, Comté et Morbier, accompagnée d'une brochette de pomme et de raisin, d'une salade verte et d'une vinaigrette crémeuse au cidre.



+ DESSERTS +

- Trio de crèmes brûlées : vanille, pistache et chicorée, accompagné d'un cigare aux amandes.
- Entremets aux agrumes et au miel, tuile croquante au miel.
- Flan pâtissier au chocolat, sans pâte, servi avec une crème anglaise à la vanille.
- Gaufre gourmande, coulis de caramel, glace caramel et chantilly mascarpone.
- Dame blanche, accompagnée d'un cigare aux amandes.



Merci et à très bientôt à La Pomme d'Or !

2 Porte de Laon à Coucy le Château - Tel : 03.23.52.69.70