



HÔTEL
RESTAURANT

Château de la
Pomarède

Nous avons le plaisir de vous accueillir au
Château de La Pomarède.

Amoureux à la ville comme au travail , nous sommes
passionnés de gastronomie et du bien manger.
Forts de nos expériences acquises dans diverses
régions de France et outre Atlantique, nous posons
nos valises dans ce lieu chargé d'histoire.

Nous vous proposons une cuisine et une pâtisserie
bistronomique de terroir, élaborées à partir de
produits frais, de saison et locaux.

Nous vous souhaitons une belle dégustation.

Claire et Jacky



Plaisirs salés

à partager

La planche de charcuterie ou de fromage ou les deux

Charcuterie, sélection de fromages AOP

Fromage 15 €

Charcuterie 18 €

Mixte 16 €

La liste des allergènes est disponible à l'accueil
ou demandez à notre équipe. Prix Service compris.



Entrées

Betterave et chèvre

Betterave rôtie, salsa d'orange condimentée,
billes de chèvre croustillantes, noix grillées

11 €

Œufs en meurette

Pochés,
lard fumé, champignons, sauce marchand de vin

12 €

La sardine

En écrasé, salade de pommes de terre et pommes fruits,
vinaigrette tiède au chorizo

12 €

Le foie gras mi-cuit

Chutney aux coings et vinaigre de Xérès,
mouillette crouillante

15 €

La liste des allergènes est disponible à l'accueil
ou demandez à notre équipe. Prix Service compris.



Plats

Le Cassoulet

Canard confit, cochon, haricots lingots

22 €

Quasi de veau

Poêlé, gratin de pommes de terre,
sauce aux deux parfums et légumes rôtis

24 €

Parmentier de canard au foie gras

Canard confit, pleurotes et foie gras poêlé

22 €

Encornets

Encornets giga en persillade, grenailles gourmandes,
émulsion à l'ail noir

20 €

Le saumon

Inspiration d'une blanquette,
riz pilaf, légumes fondants, sauce crémée citronnée

21 €

La liste des allergènes est disponible à l'accueil
ou demandez à notre équipe. Prix Service compris.



Desserts

à partager

La tarte Bourdaloue

Poires en couleurs, crème d'amande,
pâte croustillante

17 €

Mousse au chocolat

Chocolat noir, streusel cacao,
fruits secs caramélisés

18 €

*Les desserts à partager sont disponibles
en version individuelle 9 €*

La liste des allergènes est disponible à l'accueil
ou demandez à notre équipe. Prix Service compris.



Desserts

Chocolat caramel

Crèmeux caramel et ganache chocolat noir, biscuit moelleux, sablé cacao et fleur de sel

12 €

La mandarine

En textures, mousse à l'huile d'olive, pain d'épices

11 €

La banane

Confite, miso caramélisé, espuma au yaourt grec, croquant au Ras El Hanout

10 €

La liste des allergènes est disponible à l'accueil ou demandez à notre équipe. Prix Service compris.



Menu enfant

-10 ans

Boisson

Coca Cola, sirop à l'eau ou jus de fruit

Parmentier de canard

Canard confit, mousseline de pommes de terre

Ou

Proposition du chef

En fonction des arrivages et de la saison

Mousse au chocolat

Caramel et tuile cacao

13 €

La liste des allergènes est disponible à l'accueil
ou demandez à notre équipe. Prix Service compris.

