



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

Le crabe

En tartare et pomme granny smith,
rémoulade de légumes croquants,
mayonnaise iodée aux agrumes

13 €

L'artichaut

En barigoule, œuf poché, chèvre frais condimenté

12 €

La crevette

Bouillon léger aux saveurs asiatiques, légumes

11 €

Le foie gras mi-cuit

Chutney du moment, saveur umami, mouillette croustillante

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 €

Poulet fermier

La patience du goût, 80 jours de croissance
En deux cuissons, polenta gratinée aux aromates,
jus de volaille réduit
20 €

Parmentier de canard au foie gras

Canard confit, pleurotes et foie gras poêlé
23 €

Encornets

Encornets giga sautés, sauce Hollandaise au citron vert et basilic,
légumes de saison
21 €

Le thon

Poêlé, condiment printanier au fruit de la passion,
riz en habit nori
23 €

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



Desserts

à partager

La fraise

Fraises en déclinaison, crumble au kasha

18 €

Mousse au chocolat

Chocolat noir, streusel cacao,
amandes et noisettes caramélisées

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

Le brownie

Aux fruits secs torréfiés , croustillant chocolat et fleur de sel,
crème fouettée à la fève de tonka

12 €

La rhubarbe

Comme un tiramisu, émulsion au mascarpone,
moelleux aux amandes et voile vanille

10 €

Citron et pistache

Entremet acidulé et biscuit madeleine, ganache à la pistache,
croquant chocolat blanc

11 €

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.

