



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

La tomate

En tartare et voile, émulsion Di Buffala,
huile verte au basilic, tuile de pain

12 €

Melon et jambon

Melon, chiffonnade de jambon de Parme AOP 14 mois,
poivrons rôtis, Parmigiano Reggiano, gel au balsamique

14 €

La truite

En gravlax, aubergines en caviar et roulées,
ricotta, vinaigrette moutardée à l'ancienne

13 €

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 €

Onglet de bœuf

Grenailles grand-mère, sauce bordelaise,
échalotes rôties

24 €

Parmentier de canard au foie gras

Canard confit, pleurotes et foie gras poêlé

23 €

Encornets

Encornets giga sautés,
sauce vierge au chorizo ibérique, tomates et olives,
tian de légumes

22 €

Le saumon

En tataki, marinade condimentée,
frites maison, mesclun croquant

21 €

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



Desserts

à partager

La baba sunrise

Sirop à la vodka, fruits rouges déclinés, suprêmes d'orange
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

Chocolat et avoine

Ganache montée au chocolat au lait, sablé avoine,
cacao en textures

12 €

Pêche - basilic

Pêches marinées au basilic, biscuit à l'amande,
mousse légère à la faisselle

11 €

Semifreddo

Nougat glacé italien, amandes et chocolat,
crème fouettée à la vanille

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.*

