



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

Oeuf parfait

Oeuf parfait, velouté de champignons, éclats de chataîgne,
pétales d'ail frit

12 €

Joues de cochon

En croustillant, salade de chou blanc mariné,
sauce gribiche

13 €

Le crabe

Parfumé à l'échalote et vinaigre de Xérès,
chou fleur décliné, jaune d'oeuf confit

14 €

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 €

Le lapin

Cuisse en croustilles, rable bardé,
polenta gratinée aux aromates,
mousseline de carotte vitaminée

21 €

Parmentier de canard au foie gras

Canard confit, pleurotes et foie gras poêlé

23 €

Encornets

Encornets giga sautés,
vinaigrette tiède orange-pamplemousse-cébette,
butternut en textures

22 €

La daurade

En marmite, petits légumes,
bouillon parfumé au gingembre

24 €

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



Desserts

à partager

Poire tatin

Poires déclinées, crème diplomate au caramel,
condiment à la fève de tonka

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 chocolat et la courge

Crèmeux au chocolat noir, moelleux cacao, praliné et croustillant aux graines de courge

13 €

Douceur exotique

Tartare ananas-banane-passion, dacquois, émulsion noix de coco et citron vert

11 €

Pomme et marrons

Pommes sautées au cognac, biscuit aux zestes d'orange, nuage à la crème de marrons, gel cassis

12 €

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.*

