

Un Nouvel An Inoubliable

Le Château de Pondres vous convie à célébrer nouvel an dans un endroit hors du temps. Le menu du 31 décembre imaginé par notre Chef Frédéric PELLETIER et sa soirée dansante vous feront passer un moment inoubliable !

Ceviche de Noix de Saint Jacques,
Mousseline Dubarry au parfum de lime,
Huile du moulin de Villevieille tranchée au caviar

Luculus de Foie Gras,
Gelée de Bouillon crémé à la truffe,
Fine purée de poires au gingembre confit

Demi Homard Laqué au Beurre Nantais et en Tempura,
Céleri cuit en croûte de sel,
Marmelade de clémentines corses, carottes verveine

Trou de Pondres
Granité à la Bergamote, gin au thé Earl Grey

Biche en Duo,
Confite longuement au vin rouge des Costières,
Tataki en croûte de sapin, mousseline au topinambour,
Gel cranberries

Fromages de Maître Vergne,
Chou farci au mont d'or,
Brie truffé et lait chaud au reblochon, pruneau armagnac,
Pâte de coing et raisin « pop » au muscat

Omelette Norvégienne Façon After-Eight,
Brownie au chocolat noir intense et glace menthe poivrée,
Ganache montée au lait et crème brûlée à la menthe

Coupe de Champagne

Café



PROGRAMME



Dîner de la St Sylvestre
Lundi 31 décembre 2018

« Menu du Réveillon du Nouvel An »
7 services, coupe de Champagne et café

Animation musicale et cotillons

145,00€ par personne et
55,00€ par enfant (4 à 12 ans)



Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris