

Carte Room Service



Entrées :

Brandade de morue, soupe de roche, citron confit et croutons.	12,00€
Rillettes de thon, concassé de tomates et huile d'olives de Villevieille.	12,00€
Vichyssoise d'asperges blanches et estragon. (soupe froide, végétarienne)	09,00€
Verrine de foie gras, chutney de figues (90gr).	15,00€
Assiette de charcuterie basques, Pierre Oteiza	12,00€

Plats :

Hamburger maison, compotée d'oignons et tomates, emmental, pommes de terre sautées.	18,00€
Poisson de ligne, risotto de petit épeautre du Ventoux safrané, copeaux de parmesan.	22,00€
Cuisse de poulet fermier, légumes du jour et gratin dauphinois.	18,00€
Aïoli de morue dessalée, escargots de mer, huile d'olive et persil plat.	18,00€
Protéines de soja sauté au gingembre et à l'ail, légumes de saison. (végan)	15,00€
Saumon fumé, asperges blanches et œuf mollet.	22,00€

Fromage et Desserts :

Panna cotta vanillée, coulis de myrtilles sauvages.	08,00€
Crèmeux au chocolat, marmelade crue de clémentine.	08,00€
Flan de yaourt au citron, compotée de fruits rouges.	08,00€
Poire pochée au vin blanc et à la vanille amandes croquantes.	08,00€
Assiette de fromages fermiers.	13,00€

Merci de transmettre votre commande à la réception avant 17h00.



CHÂTEAU DE
PONDRES
— HÔTEL ★ ★ ★ ★ —
RESTAURANT LA CANOPÉE

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »

Théodore Zeldin