



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



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

Menus



Scannez le QR Code pour être alerté
en cas d'exposition au virus.

La carte

Entrées

Terrine de foie gras 17€
au poivre noir, chutney de figues, mesclun aux herbes

Verrine d'été 13€
caviar d'aubergine, courgettes marinées,
crumble au parmesan et crouton de piquillos et câpres

Green Zebra et truffes de la Saint-Jean, 15€
gomasio, huile de basilic et ciboulette

Tataki de truite des Pyrénées 15€
aux zestes d'agrumes, soja et sésame croquant

Plats

Hamburger de nos terres 20€
Viande de taureau, pèlardon et oignons doux des Cévennes

Risotto Nero 22€
au poulpe de roche, piquillos, vinaigrette tiède de tomates et haricots verts

Tofu lactofermenté, 19€
houmous, tomates rôties, légumes d'été et herbes du jardin

Brandade de morue, 21€
soupe de roche, citron confit, croutons et ratatouille

Desserts

Sablé aux fraises 12€
mousse et sorbet aux fruits de la passion

Cacahuètes 13€
biscuit-glace-croquant, crèmeux à l'infusion de pain grillé

Soupe d'abricots du Gard 12€
sirop à la vanille et parfums de verveine, sorbet aux fruits

Assiette de fromages fermiers 14€

Menu découverte 48€

entrée, plat, fromage et dessert.

Entrée

Taureau de Camargue AOP
lacto-fermenté, mariné minute au citron, épices et herbes du jardin

Plat

Thon rouge de ligne,
tartiné à l'anchoïade, légumes croquants, croustillant et crème aux parfums fumés

Fromage

Ossau Iraty fermier,
confiture de cerises noires, bouquet de salades

Dessert

Chocolat amer
« tout chocolat », tranche de chocolat noir fondant, crème froide au chocolat,
craquelin au gru de cacao et jus au chocolat tiède

Boissons non incluses

Prix en euros, taxes et service compris