



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

Crème de châtaignes 13€
espuma de lard fumé et croquant de noix de Grenoble

L'œuf à 63° C, 15€
Salade de pomme de terre et poireau,
Vinaigrette à l'huile de noix et espuma pomme de terre

Ceviche de crevettes sauvages 15€
Figues de pays, aigre-doux de tomates et coriandre

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

Pâtes aux morilles 19€
crème, persil plat et vieux parmesan

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

Desserts

Poire pochée 12€
à la vanille, crémeux et glace au caramel, tuile d'amandes

« Comme une tarte au citron » 13€
Crumble de noisettes et sorbet citron

Chocolat amer 12€
« tout chocolat », tranche de chocolat noir fondant, crème froide au chocolat,
craquelin au gruë de cacao et jus au chocolat tiède

Assiette de fromages fermiers 14€

Menu découverte 48€

entrée, plat, fromage et dessert.

Entrée

Carpaccio de butternut à l'huile de chanvre,
copeaux de parmesan et mélange d'herbes

Plat

Gigot d'Agneau des Alpilles,
polenta crémeuse, oignon des Cévennes rôti au four et tomates cerises rôties

Fromage

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

Dessert

Figues rôties à l'huile d'olive de Villevieille,
thym citron, noix de pécan caramélisées et glace vanille balsamique

Boissons non incluses

Prix en euros, taxes et service compris