



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

Filet de taureau rôti 26€  
Mousseline de pommes de terre, darphin, ail, persil et jus d'une gardiane

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