



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.



Midi et Soir

Menu des Moulins 35€

Entrée, plat, dessert au choix
*supplément de 4€ avec ce menu

Menu des Bois 48€

Entrée, plat, fromage et dessert au choix

Soir uniquement

Menu du Château 62€

Entrée, un plat de poisson, un plat de viande,
fromage et dessert au choix

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris
Ouvert du Mercredi au Dimanche, midi et soir.

Mise en bouche du Château

Entrées

- Saumon mariné façon Gravelax,*** 16€
crème de citron, vierge de légumes à l'huile d'olive du Moulin de Villevieille.
- Crème de châtaignes,** 12€
espuma de lard fumé et crumble de noisettes.
- Velouté de pois cassés,** 12€
mousse de pélarдон et noix de cajou.
- Terrine de Foie gras de canard,*** 16€
foie gras au poivre noir, cerise confite au vinaigre de vin.

Plats

- Tournedos de taureau,*** 26€
Oignon doux des Cévennes, pommes de terre des sables, mousse de brocolis.
- Souris d'agneau,** 22€
Pommes de terre des sables, purée de chou fleur et pomme du Vigan rôtie.
- Filet mignon,** 20€
Carottes d'antan, purée de maïs et maïs rôti.
- Poisson de petit bateau du jour, pêche raisonnée en Méditerranée** 22€
accompagnement du jour .

Fromages & Desserts

- Assiette de fromages,*** 13€
notre sélection de fromages fermiers du jour
- Poire pochée au vin rouge** 10€
réduction vin rouge AOP Sommières, 4 épices, crumble et glace vanille.
- Duo de Choux,** 10€
chou praliné et chou citron yuzu, diplomate praliné, crémeux citron gel Yuzu.
- Le bavaois,** 10€
bavaoise à la vanille, glace châtaigne et marron glacé.
- Tarte tout chocolat,** 10€
ganache chocolat, crème au café.