



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

Entrée, plat, dessert au choix

*supplément de 4€ avec ce menu

35€

Menu des Bois

Entrée, plat, fromage et dessert au choix

48€

Soir uniquement

Menu du Château

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

62€

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 marinée façon Gravelax,*

crème de citron, vierge de légumes à l'huile d'olive du Moulin de Villevieille.

16€

Crème de Châtaignes,

espuma de lard fumé et crumble noisettes.

12€

Velouté de Pois Cassés

Velouté de pois cassés, mousse de Pélaridon et noix de Cajou.

12€

Le Foie Gras et son pain d'épices à la Figue,*

foie gras poêlé servi froid façon terrine, gelée de muscat de Lunel.

16€

Plats

Filet de Taureau de Camargue AOP,*

oignon doux des Cévennes, pommes de terre des sables, mousseline de Brocolis

26€

Souris d'Agneau,

potatoes des sables, purée de chou fleur et pomme du Vigan rôtie.

22€

Filet Mignon, la ferme du Gubernat

carotte d'antan, purée de maïs et maïs rôti.

20€

Poisson d'arrivage, pêche raisonnée: soit de lignes ou filets maillants

Accompagnement du jour.

22€

Fromages & Dessert

Assiette de fromages,*

notre sélection de fromages fermiers du jour.

13€

La Poire pochée,

à la vanille, crémeux et glace au caramel, tuile amandes.

10€

« Comme une tarte au citron »,

crumble de noisettes et sorbet citron.

10€

Le Bavarois

Bavaroise à la vanille, glace châtaigne et marron glacé.

10€

« Tout Chocolat »,

crème froide chocolat, craquelin au gruau de cacao.

10€