



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,*	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 noisettes.	
Velouté de Pois Cassés	12€
Velouté de pois cassés, mousse de Pélardon et noix de Cajou.	
Le Foie Gras et son pain d'épices à la Figue,*	16€
foie gras poêlé servi froid façon terrine, gelée de muscat de Lunel.	

Plats

Filet de Taureau de Camargue AOP, *	26€
oignon doux des Cévennes, pommes de terre des sables, mousseline de Brocolis	
Souris d'Agneau,	22€
pommes de terre des sables, purée de chou fleur et pomme du Vigan rôtie.	
Filet Mignon, la ferme du Gubernat	20€
carotte d'antan, purée de maïs et maïs rôti.	
Poisson d'arrivage, pêche raisonnée: soit de lignes ou filets maillants	22€
Accompagnement du jour.	

Fromages & Dessert

Assiette de fromages,*	13€
notre sélection de fromages fermiers du jour.	
La Poire pochée,	10€
à la vanille, crémeux et glace au caramel, tuile amandes.	
« Comme une tarte au citron »,	10€
crumble de noisettes et sorbet citron.	
Le Bavarois	10€
Bavaroise à la vanille, glace châtaigne et marron glacé.	
« Tout Chocolat »,	10€
crème froide chocolat, craquelin au gruau de cacao.	