



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 Jardins** 29€  
Entrée végétarienne du jour, plat végétarien du jour et dessert

**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 aux épinards, vierge de légumes à l'huile d'olive du Moulin de Villevieille.

**Jardin d'hiver** 12€  
crumble balsamique, salade de pommes de terres et échalotes, aioli, compote de pomme du Vigan, crème glacée au thym du jardin.

**Velouté de pois cassés,** 12€  
émulsion fromagère, pointe de balsamique et noix de cajou.

**Terrine de foie gras de canard au poivre de Sichuan,\*** 16€  
bouquet d'herbes, chips de pain et compoté de pommes du Vigan.

\*\*\*\*\*

#### Plats

**Filet de taureau,** 26€  
oignon doux des Cévennes, pommes de terre des sables, mousse de chou fleur.

**Boeuf Bourguignon,** 22€  
déstructuré, carotte en mousse et rôtie, oignon des Cévennes frit, chips de pomme de terre et sauce au vin rouge.

**Filet mignon de veau,** 20€  
compoté de brocolis et panais rôti

**Poisson de petit bateau du jour, pêche raisonnée en Méditerranée** 22€  
accompagnement du jour

\*\*\*\*\*

#### Fromages & Dessert

**Assiette de fromages de Vincent Vergne, MOF,\*** 13€  
notre sélection de fromages fermiers du jour

**La poire pochée au vin rouge,** 10€  
réduction de vin rouge AOP Sommières, 4 épices, crumble et glace vanille

**Duo de choux,** 10€  
chou praliné et chou citron Yuzu

**Le bavaois,** 10€  
bavaoise à la vanille, glace châtaigne et marron glacé

**Tarte au chocolat,** 10€  
ganache au chocolat et crème au café