



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

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

Menu des Moulins

Entrée, plat, dessert au choix 35€
*supplément de 4€ avec ce menu

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 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.
- Foie gras poêlé et son pain d'épices à la figue,*** 16€
servi froid façon terrine, gelée de muscat de Lunel.

Plats

- Filet 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
- 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