



*Carte*



Dans ce Château chargé d'histoire, celle d'**Isidore de Montlaur, marquis de Pondres**, qui en 1792, à l'âge de 13ans, a fui à travers campagnes et garrigues au soir de la dévastation des lieux.

Il revint en ses terres pour en hériter, au décès de son père en l'an 1818. Musicien de talent, il orna de ses instruments favoris **Le Salon de Musique**, pour y composer ses romances.

**Jean-Baptiste Couturier** écrit la suite harmonique : une gastronomie actuelle, précise, généreuse, qui fait vibrer les papilles et imprègne la mémoire.

*Bienvenue au 1818*

*Signature culinaire*  
CHÂTEAU DE PONDRES

# Menu Fugue d'Hiver

## Prémices

*A découvrir selon l'inspiration du moment*

## Entrée

*Mariage harmonieux du foie gras de Gubernat et de la volaille de Cognac, gel de porto et truffe noire*

## Plat

*Turbot confit au beurre de thym-citron, ravioles végétales de céleri, farce cèpes et noix torréfiées, beurre monté aux coquillages, zeste de combawa*

*Ou*

*Le pigeon en deux cuissons, sablé betterave et cacao, rouleau de pomme de terre fondante, crémeux betterave et mousse à l'ail noir fumé*

## Fromage

*Mousse de Pélardon tiède, chutney de poires au vin rouge aux épices, crouton de pain d'épices encore chaud*

## Dessert

*Crumble streusel au cacao, disque de chocolat au lait croquant, crémeux café et siphon topinambour*

78€

Taxes et service inclus

*Signature culinaire*  
CHÂTEAU DE PONDRES



# Menu Symphonie

## Prémices

*A découvrir selon l'inspiration du moment*

## Entrée Terre

*Mariage harmonieux du foie gras de Gubernat et de la volaille de Cognac, gel de porto et truffe noire*

## Entrée Mer

*Raviole ouverte de Homard bleu, consommé de têtes brûlées, sphère de bisque Infusion Huile de corail et tuile croustillantes*

## Poisson

*Turbot confit au beurre de thym-citron, ravioles végétales de céleri, farce cèpes et noix torréfiées, beurre monté aux coquillages, zeste de combawa*

## Viande

*Le pigeon en deux cuissons, sablé betterave et cacao, rouleau de pomme de terre fondante, crémeux betterave et mousse à l'ail noir fumé*

## Fromage

*Mousse de Pélardon tiède, chutney de poires au vin rouge aux épices, crouton de pain d'épices encore chaud*

## Dessert

*Crumble streusel au cacao, disque de chocolat au lait croquant, crémeux café et syphon topinambour*

**105€**

**Taxes et services inclus**



## Château de Pondres, Villevieille.

Depuis vingt-cinq ans, **Jean-Baptiste Couturier** trace un chemin exigeant entre rigueur classique et liberté créative, toujours guidé par le goût juste et la vérité du produit.

Formé au cœur de la *Drôme et de l'Ardèche*, où il termine deuxième meilleur apprenti régional, il pose très tôt ses couteaux en des maisons qui comptent : *Le Belvédère* en Corse, *Le Mas Candille* à Mougins, *le Château de Varetz*, puis des palaces alpins et méditerranéens où il officie comme sous-chef – Courchevel au *Pralong*, *La Coquillade* en Luberon, à nouveau *Le Belvédère*.

C'est pourtant auprès du Meilleur Ouvrier de France *Christophe Pacheco*, à l'*Hôtel Au Cœur du Village* à La Clusaz, qu'il vit la révélation : une cuisine d'auteur qui respecte le produit jusqu'à l'obsession et place l'humain au centre de la brigade.

Aujourd'hui, au *1818*, restaurant gastronomique du *Château de Pondres*, **Jean-Baptiste Couturier** signe une cuisine moderne et affirmée, ancrée dans le Sud et ouverte sur la Méditerranée.

*Les classiques sont revisités sans jamais être trahis* : bouillabaisse déconstruite qui garde l'âme de la rade des côtes, pigeon en deux services où la cuisson sous-vide exalte la chair avant que la peau ne craque sous la salamandre, une sphérisation d'olive de Nyons qui éclate comme un souvenir d'enfance.

*Le terroir provençal et corse dicte la partition* : poissons de la criée du *Grau-du-Roi* débarqués le matin même, volaille de *Cognac* élevée en liberté, foie gras maison signé *Gubernat* à deux pas du château. L'écologie n'est pas un slogan : elle est dans l'assiette.

*Ici, le passé nourrit l'assiette, le présent l'honneur, il écoute et dessine l'avenir*

*Bienvenue au 1818*

*Signature culinaire*  
CHÂTEAU DE PONDRES

