



*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 syphon 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 brulées, 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

*Signature culinaire*  
CHÂTEAU DE PONDRES





## 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 sphérification 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'honore, il écoute et dessine l'avenir*

**Bienvenue au 1818**

*Signature culinaire*  
CHÂTEAU DE PONDRES

