

# Menu Fuque d'Hiver

## Prélude en 3 mesures

A découvrir selon l'inspiration du moment

### Entrée

*Raviole de homard de nos côtes façon tortellini,  
bisque corsée et bouillon de têtes, brunoise de céleri et notes de yuzu.*

Ou

*Duo de foie gras de Gubernat mariné au porto rouge,  
cuisse confite et suprême de volaille de Cognac basse température.*

### Plat

*Bar rôti a cappella,  
mousse de cèpe et mélange de cerfeuil tubéreux, émulsion praliné-noisette.*

Ou

*Selle d'agneau des Alpilles roulée en robe de pomme de terre,  
crèmeux betterave-hibiscus et pomme fondante, espuma d'ail noir et crescendo de réglisse.*

### Fromage

*Accord pélardon tiède,  
chutney de poires au vin rouge et aux épices, crouton de pain d'épices.*

### Dessert

*Topinambour mousseux et café crémeux,  
disque de chocolat au lait et lit de streusel au cacao.*

Menu en 5 temps 78€

Accord mets et vins 2 verres 20€

3 verres 30€

Taxes et service compris

*Signature culinaire*  
CHÂTEAU DE PONDRES

# Menu Symphonie

## Prélude en 3 mesures

A découvrir selon l'inspiration du moment

### Entrée Terre

Duo de foie gras de Gubernat mariné au porto rouge,  
cuisse confite et suprême de volaille de Cognac basse température.

### Entrée Mer

Raviole de homard de nos côtes façon tortellini,  
bisque corsée et bouillon de têtes, brunoise de céleri et notes de yuzu.

### Poisson

Bar rôti a cappella,  
mousse de cèpe et méli-mélo de cerfeuil tubéreux, émulsion praliné-noisette.

### Viande

Selle d'agneau des Alpilles roulée en robe de pomme de terre,  
crémeux betterave-hibiscus et pomme fondante, espuma d'ail noir et crescendo de réglisse.

### Fromage

Accord pélardon tiède,  
chutney de poires au vin rouge et aux épices, crouton de pain d'épices.

### Dessert

Topinambour mousseux et café crémeux,  
disque de chocolat au lait et lit de streusel au cacao.

Menu en 7 temps 105€

Accord mets et vins 3 verres 30€

4 verres 40€

Taxes et service compris

Signature culinaire  
CHÂTEAU DE PONDRES