

# Menu Fugue 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 méli-mélo de cerfeuil tubéreux, émulsion praliné-noisette.

Ou

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 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