

Menu Fugue

Prélude

Tartelette croustillante de courge musquée,
olive noire de Nîmes et sauge.

Entrée

Foie gras de canard du Gubernat marbré à la grenade,
servi mi-cuit, coing rôti et brioche au levain.

Ou

Courge rôtie, champignons, raisins & noisette,
jus végétal au verjus.

Plat

Loup de Méditerranée rôti,
fenouil confit, pomme de terre fumée
et sauce bourride au safran du Gard.

Ou

Quasi de veau d'aveyron & du Ségala IGP,
salsifis glacés, chou vert braisé et jus de genièvre.

Fromage

Plateau de fromages affinés par Vincent Vergne, MOF.

Dessert

Pomme reinette du Vigan et lait fermier,
pressé de pomme, glace au romarin et caramel de peau de pomme.

Mignardises

Trio de mignardises d'automne,
châtaigne & café, miel & fleur d'oranger, chocolat noir & cartagène.

Menu en 5 temps 78€

Accord mets et vins 2 verres 20€

3 verres 30€

Taxes et service compris

Signature culinaire
CHÂTEAU DE PONDRES