



PONT DU GARD

# Restaurant Les Terrasses

**MENU GROUPES - À PARTIR DE 16 PAX**

**MENU 2 PLATS 21€ - 3 PLATS 26€ TTC**

## ENTRÉE

Brousse de vache façon crumble, sablé aux herbes de garrigues

\*\*\*\*\*

Gaspacho ou velouté de légumes du moment selon la saison

## PLAT

Risotto de champignons sauvages et pesto d'herbes

\*\*\*\*\*

Effiloché de bœuf, oignons caramélisés, purée de pomme de terre au beurre salé

\*\*\*\*\*

Gardiane de taureau de camargue, écrasé de pomme de terre à l'olive noire

\*\*\*\*\*

Filet de lieu, coulis de poisson de roche, pomme de terre Agatha

## DESSERT

Riz au lait à la vanille et coulis de fruits rouges

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat, éclats de noisettes torréfiées

\* SUPPLÉMENT FORFAIT BOISSON - 6€/PERSONNE  
EAU EN CARAFE, CAFÉ, VIN BIO OU UN VERRE DE SODA



MENU EN INTÉRIEUR UNIQUEMENT  
ENTRÉE SITE NON INCLUSE  
CHOIX COMMUN POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

Service réservation  
reservation@pontdugard.fr  
+33(0)4 66 37 51 10



PONT DU GARD

# Restaurant Les Terrasses

MENU GROUPES - À PARTIR DE 16 PAX

MENU 2 PLATS 27€ - 3 PLATS 32€ TTC

## ENTRÉE

Aubergines confites et sauce tomate maison au basilic

\*\*\*\*\*

Brandade maison et jeune pousses acidulées

## PLAT

Cuisse de canard confite, gratin de pommes de terre

\*\*\*\*\*

Mignon de porc, moutarde à l'ancienne, polenta à la tomate séchée

\*\*\*\*\*

Filet de mulot aux herbes, purée au pesto, jus citronné

## DESSERT

Tarte au citron meringuée

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat

\*\*\*\*\*

Pavlova aux fruits rouges

\* SUPPLÉMENT FORFAIT BOISSON - 6€/PERSONNE  
EAU EN CARAFE, CAFÉ, VIN BIO OU UN VERRE DE SODA



MENU EN INTÉRIEUR UNIQUEMENT  
ENTRÉE SITE NON INCLUSE  
CHOIX COMMUN POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

Service réservation  
reservation@pontdugard.fr  
+33(0)4 66 37 51 10



PONT DU GARD

# Restaurant Les Terrasses

MENU GROUPES - À PARTIR DE 16 PAX

MENU 3 PLATS 42€ TTC

## ENTRÉE

Le fromage de brebis en panna cotta, condiments d'olives noires

\*\*\*\*\*

Tartare de poisson frais de la pêche du Grau du roi aux agrumes

## PLAT

Médailon de veau laqué au miel des Cévennes, moelleux de pommes de terre à la tomme de brebis

\*\*\*\*\*

Filet de gascon ou poisson de saison, jus de citron et sariette, écrasé de patates douce à l'huile d'olive

\*\*\*\*\*

Gigot d'agneau rôti au romarin, tian de légumes et pommes de terre

## DESSERT

Fondant au chocolat, chantilly de chocolat blanc

\*\*\*\*\*

Sablé aux figues, crémeux vanille bourbon

\* SUPPLÉMENT FORFAIT BOISSON - 6€/PERSONNE  
EAU EN CARAFE, CAFÉ, VIN BIO OU UN VERRE DE SODA



MENU EN INTÉRIEUR UNIQUEMENT  
ENTRÉE SITE NON INCLUSE  
CHOIX COMMUN POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

Service réservation  
reservation@pontdugard.fr  
+33(0)4 66 37 51 10





PONT DU GARD

# Restaurant Les Terrasses

MENU GROUPES - À PARTIR DE 16 PAX

MENU 3 PLATS 52€ TTC

## MISE EN BOUCHE

Inspiration du chef

## ENTRÉE

Tataki de bœuf d'Aubrac au sésame

\*\*\*\*\*

Truite d'Ardèche en gravelax

## PLAT

Magret de canard, compoté de figues et légumes  
croquants

\*\*\*\*\*

Filet de daurade, citron confit et estragon, riz sauvage de  
Camargue

\*\*\*\*\*

Pavé de veau, jus des sous bois, écrasé de pommes de  
terre à l'huile de truffe

## DESSERT

Chou craquelin, caramel & chocolat

\*\*\*\*\*

Soufflé glacé à la verveine

\* SUPPLÉMENT FORFAIT BOISSON - 6€/PERSONNE  
EAU EN CARAFE, CAFÉ, VIN BIO OU UN VERRE DE SODA

MENU EN INTÉRIEUR UNIQUEMENT



ENTRÉE SITE NON INCLUSE

CHOIX COMMUN POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

Service réservation  
reservation@pontdugard.fr  
+33(0)4 66 37 51 10



PONT DU GARD

# Restaurant Les Terrasses

MENU GROUPES - À PARTIR DE 16 PAX

MENU 3 PLATS 65€ TTC

## MISE EN BOUCHE

Inspiration du chef

## ENTRÉE

Foie gras de canard, chutney abricot romarin et pain toasté

\*\*\*\*\*

Tartare de thon rouge, citron caviar et jeunes pousses

## PLAT

Filet de taureau de Camargue, jus corsé au romarin, rosti  
de pomme de terre à l'huile de truffe

\*\*\*\*\*

Loup snacké à la plancha, riz rouge de Camargue en  
risotto

\*\*\*\*\*

Filet mignon de veau poêlé aux morilles, écrasé de  
vitelottes au beurre salé

## DESSERT

Omelette norvégienne à l'orange confite

\*\*\*\*\*

Rocher praliné aux noix de pécan

\* SUPPLÉMENT FORFAIT BOISSON - 6€/PERSONNE  
EAU EN CARAFE, CAFÉ, VIN BIO OU UN VERRE DE SODA



MENU EN INTÉRIEUR UNIQUEMENT  
ENTRÉE SITE NON INCLUSE  
CHOIX COMMUN POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

Service réservation  
reservation@pontdugard.fr  
+33(0)4 66 37 51 10