



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 MINÉRALE, 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 MINÉRALE, 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 MINÉRALE, 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 MINÉRALE, 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 MINÉRALE, 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