

POUR COMMENCER

MI-CUIT DE FOIE GRAS 19€
SIGNATURE DU CHEF

 VELOURS DE PETITS POIS 11€
OEUF POCHÉ & SA CHANTILLY À
L'HUILE DE NOIX DU QUERCY

SALADE QUERCYNOISE PETITE 13€
MAGRET, FOIE GRAS, GÉSISERS, NOIX GRANDE 17€

 CROÛTE AUX MORILLES 16€

SALADE DE CABECOU 11€
AVEC CABRIOLES DE BALAJOU ET SES
LARDONS

A SUIVRE

NOIX DE VEAU 24€
SAUCE POIVRE VERT

CABILLAUD EN ECAILLES DE 25€
CHORIZO
AVEC SA TUILE DE PARMESAN SUR UN LIT
DE RISOTTO AUX TOMATES SÉCHÉES

CÔTELETTES D'AGNEAU 24€
GRILLÉES À LA PLANCHE AVEC SA
SAUCE AU THYM

MILLEFEUILLE DE CONFIT 17€
DE CANARD
OIGNONS CONFITS ET POMMES ANNA

Accompagnements selon arrivées du jour

BURGERS GOURMANDS

BURGER PONT D'OR 17€
STEAK HACHÉ AVEYRONNAIS, PAIN BIO,
FROMAGE À RACLETTE, TOMATES,
OIGNONS, SALADE ET SAUCE BURGER

BURGER L'ENVOL 16€
PAIN BIO, BLANC DE POULET, CANTAL,
BACON, TOMATES, OIGNONS, SALADE ET
SAUCE BURGER



Menu de Printemps



Option végétarienne disponible sur demande

ET POUR TERMINER

ROCAMADOUR 6.50€
FERME DE VIGNE HAUTE

TRILOGIE DE FROMAGES 8€
DE PRODUCTEURS LOCAUX

GÂTEAU AUX NOIX 8€
DE NOTRE CHEF BERNARD ET
SA CRÈME ANGLAISE

TARTELETTE AU CITRON 8€
AUX FRUITS DE SAISON

TRILOGIE DE FRAISES 8€

PROFITEROLES AU 8€
CHOCOLAT NOIR

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€
5 MINI DESSERTS & BOISSON CHAUDE
(+1.50 € FORMULE DIGESTIF)

EAU MINÉRALE FILTRÉE MINÉRALISÉE

- PLATE 1€
- PÉTILLANTE 3€



contact@hotelpontdor.com

TO START

HOMEMADE TERRINE OF HALF COOKED FOIE GRAS 19€

 VELVET PEA SOUP 11€
WITH POACHED EGG AND QUERCY WALNUT OIL CREAM

QUERCYNOISE SALAD SMALL 13€
HOME SMOKED DUCK BREAST, LARGE 17€
FOIE GRAS, GIZZARDS, WALNUTS

 CREAMY MOREL MUSHROOMS 16€
WITH TOASTED BREAD

GOATS CHEESE SALAD 11€
WITH CABECOU FROM THE CABRIOLES DE BALAJOU AND BACON

TO FOLLOW

VEAL FLANK 24€
WITH GREEN PEPPER SAUCE

COD WITH CHORIZO 25€
WITH A PARMESAN TUILE BISCUIT AND A DRIED TOMATO RISOTTO

LAMB CHOPS 24€
GRILLED ON THE PLANCHA WITH A THYME SAUCE

CONFIT DUCK LEG MILLEFEUILLE 17€
OINONS AND ANNA POTATOES

Accompagnement according to daily arrivals

BURGER LOVERS

PONT D'OR BURGER 17€
AVEYRON MINCED STEAK, ORGANIC BREAD, RACLETTE CHEESE, TOMATOES, ONIONS, SALAD AND BURGER SAUCE

FLY AWAY BURGER 16€
ORGANIC BREAD, CHICKEN BREAST, CANTAL CHEESE, BACON, TOMATOES, ONIONS, SALAD AND BURGER SAUCE



Spring Menu



Vegetarian option available on request

TO FINISH

ROCAMADOUR CHEESE 6.50€
FERME DE VIGNE HAUTE

CHEESE TRILOGY 8€
FROM LOCAL PRODUCERS

HOMEMADE WALNUT CAKE 8€
FROM OUR CHEF BERNARD AND CUSTARD

LEMON TART 8€
WITH SEASONAL FRUITS

STRAWBERRY TRILOGY 8€

PROFITTEROLES 8€
WITH A DARK CHOCOLAT SAUCE

GOURMET COFFEE OR TEA 9€
5 MINI DESSERTS & HOT DRINK
(+1,50 € DIGESTIF FORMULA)

FILTERED MINERAL WATER

- NORMAL 1€
- SPARKLING 3€



contact@hotelpontdor.com