

Menu d'automne



Option végétarienne disponible
sur demande

- Accompagnement selon arrivées du jour

POUR COMMENCER

Mi-cuit de foie gras 19€

Signature du chef



Tartine forestière 13€

Aux champignons des bois avec son oeuf
mollet de la ferme du cantal

Salade Quercynoise PETITE 13€

Magret, foie gras, gésiers GRANDE 17€

Saumon gravelax 13€

Accompagné de son toast et de sa chantilly
au gingembre



Salade d'automne 13€

Endives, roquefort, poires et noix du
producteur Lacroix



Potage du moment 9€

A SUIVRE

Filet de boeuf 26€

Sauce foie gras

Filet de dorade royale 25€

Sauce vierge, risotto et fondue de poireaux

Souris d'agneau 24€

Aux épices cuit basse temperature

1/2 Magret 17€

Aux épices et au miel cuit basse
température

Burger Pont d'Or 16€

Boucherie mas, pain bio, steak hâché,
fromage à raclette, tomates, oignons, salade
et sauce burger

Burger l'Envol 15€

Pain bio, blanc de poulet, cantal, bacon,
tomates, oignons, salade et sauce burger



Burger l'Orégien 14€

Pain bio, aubergine, courgette, fromage de
chèvre, tomates, oignons, salade et sauce
burger

ET POUR TERMINER

Rocamadour 6,50€

Ferme de vigne haute

Trilogie de fromage 8€

De producteurs locaux

Gâteau aux noix 8€

De notre chef Bernard et sa crème anglaise

Poire pochée 8€

Au sirop et son chocolat chaud

Tarte tatin 8€

Accompagnée de sa crème fraîche

**Parfait glacé à la vieille prune
de Souillac** 6€

Profiteroles au chocolat 8€

Café ou thé ou digestif 9€
(+1,50) gourmand

EAU MINÉRALE FILTRÉE
MINÉRALISÉE

NORMALE 1€
PÉTILLANTE 3€



contact@hotelpontdor.com



Autumn menu

*Vegetarian options available
on request*



TO START WITH

**Homemade terrine of half
cooked foie gras** 19€

Cepe mushroom toast 13€
with cream a cepe mushrooms and a poached
egg

Quercynoise salad SMALL 13€
Gizzards, home smoked duck breast, LARGE 17€
foie gras

Salmon Gravelax 13€
Served with toast and ginger whipped cream

Autumn salad 13€
Endives, Roquefort cheese, pears and
walnuts from Lacroix

Soup of the day 9€

TO FOLLOW

Beef tenderloin 26€
With a foie gras sauce

Fillet of sea bream 25€
Virgin olive oil sauce, risotto and leek

Lamb shank 24€
Cooked in spices at low temperature

1/2 Duck breast 17€
Cooked in spices and honey at low
temperature

Pont D'or burger 16€
Organic bread, local minced beef, raclette
cheese, tomatoes, onions, salad and burger
sauce

Fly away burger 15€
Organic bread, chicken breast, cantal
cheese, bacon, tomatoes, onions, salad and
burger sauce

Vegetarian burger 14€
Organic bread, red onion, eggplant,
zucchini, goat's cheese salad and burger
sauce

- *To accompany : depending on the
arrival of the day*

AND TO FINISH

Rocamadour goat cheese 6,50€
Vigne haute farm

Trio of cheeses 8€
From giroflées local producers

Walnut cake 8€
With custard

Poached pear 8€
With syrup and hot chocolate

Tarte tatin 8€
With fresh cream

**Vieille Prune de Souillac ice
cream parfait** 6€

Chocolate Profiteroles 8€

**Gourmet coffee, tea or
digestif (+1,50€)** 9€

**FILTERED MINERAL
WATER**
FLAT 1€
SPARKLING 3€



contact@hotelpontdor.com