

TO START

HALF-COOKED FOIE GRAS 19€
SIGNATURE OF THE CHEF

 NORMANDY PASTRY 12€
CAMEMBERT, CONFIT PEARS,
WALNUTS & A CALVADOS SAUCE,
ENDIVE SALAD

QUERCYNOISE SALADE SMALL 13€
DUCK BREAST, FOIE GRAS, GIZZARDS, LARGE 17€
WALNUTS

PAN-FRIED SCALLOPS 16€
SAFRAN SAUCE & VEGETABLES

 SOUP OF THE MOMENT 9€

TO FOLLOW

BEEF ENTRECOTE 26€
BEARNAISE SAUCE

ROASTED SALMON IN A 25€
CRANBERRY SAUCE
WHITE WINE, VINEGAR AND CRANBERRY
SAUCE

LAMB SHANK 23€
WITH SPICES, COOKED AT LOW
TEMPERATURE

DUCK LEG CONFIT IN A 17€
THYME SAUCE

*Side dishes according to arrivals of the day
(winter vegetable mash, julienne vegetables and potato cake)*

SEASONAL BURGER

WINTER BURGER 17€
AVEYRON MINCED BEEF STEAK,
ORGANIC BREAD, AUVERGNE BLUE
CHEESE, TOMATOES, CONFIT ONIONS,
SALAD AND BURGER SAUCE


Le Pont d'Or
Hôtel - Restaurant ***

Winter Menu

VEGETARIAN DISH

 CREAMY MUSHROOM RISOTTO 17€
& ITS GARDEN PEA SOUP

AND TO FINISH

8€

DUO OF CHEESES
FROM OUR LOCAL PRODUCERS

WALNUT CAKE
OF OUR CHEF BERNARD AND
ITS FRENCH CUSTARD

CREAMY CHOCOLATE CAKE
AND CITRUS SORBET

SOFT CHESTNUT AND
WHISKEY CAKE

GOURMET COFFEE OR TEA
4 MINI DESSERTS & HOT DRINK
(+1.50 € DIGESTIF FORMULA)

FILTERED MINERAL WATER

- NORMAL 1€
- SPARKLING 3€



POUR COMMENCER

MI-CUIT DE FOIE GRAS 19€
SIGNATURE DU CHEF

 FEUILLETÉ NORMAND 12€
CAMEMBERT, POIRES CONFITES, NOIX
& SA CRÈME AU CALVADOS, SALADE
D'ENDIVES

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

SAINT JACQUES SNACKÉS 16€
SAUCE SAFRAN & PETIS LÉGUMES

 POTAGE DU MOMENT 9€

A SUIVRE

ENTRECÔTE 26€
SAUCE BÉARNAISE

SAUMON RÔTI SAUCE 25€
CANNEBERGES
SAUCE AU VIN BLANC, VINAIGRE ET
CANNEBERGES

SOURIS D'AGNEAU 23€
AUX ÉPICES CUIT BASSE TEMPERATURE

CONFIT DE CANARD 17€
SAUCE AU THYM

*Accompagnements selon arrivées du jour
(purée de légumes d'hiver, julienne de légumes et gâteaux de
pommes de terre des vendangeurs)*

BURGER GOURMAND

BURGER D'HIVER 17€
STEAK HACHÉ AVEYRONNAIS, PAIN BIO,
FROMAGE BLEU D'Auvergne, TOMATES,
OIGNONS CONFITS, SALADE ET SAUCE
BURGER


Le Pont d'Or
Hôtel - Restaurant ***

Menu d'hiver

PLAT VÉGÉTARIEN

 RISOTTO CRÈMEUX CHAMPIGNONS
& VELOUTÉ DE PETIT POIS

17€

ET POUR TERMINER

8€

DUO DE FROMAGES
DE PRODUCTEURS LOCAUX

GÂTEAU AUX NOIX
DE NOTRE CHEF BERNARD ET
SA CRÈME ANGLAISE

MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET SORBET AUX AGRUMES

FONDANT CHATAIGNE &
WHISKY

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
4 MINI DESSERTS & BOISSON CHAUDE
(+1.50 € FORMULE DIGESTIVE)

EAU MINÉRALE FILTRÉE MINÉRALISÉE

- PLATE 1€
- PÉTILLANTE 3€

