



Menu Bistrot

FORMULE BISTROT *

ENTREE-PLAT 29€ / PLAT-DESSERT 24€

ENTREE-PLAT-DESSERT 35€

*SUPPLEMENT 5€ FOIE GRAS & FILET DE BŒUF

ENTRÉES

Feuilleté de Ris de Veau fondants, Sauce crémeuse aux Morilles	14€
Tartare de Saumon & Dorade frais taillés au Couteau, relevé d'une touche de Yuzu et d'Herbes Fraîches	12€
*Foie Gras maison signature du Chef, parfumé au Calvados	16€
½ Camembert fondant Rôti au four, servi avec un assortiment de Charcuteries	11€

PLATS

Pavé de Sandre, nappé d'un Coulis onctueux de Poivrons Rouges	21€
½ Magret de Canard Rôti, accompagné d'une sauce Douce et fruitée aux Myrtilles	15€
*Filet de Bœuf grillé, servi avec une sauce Choron onctueuse	26€
Burger Gourmand - Steak haché façon bouchère et Bleu d'Auvergne fondant	16€
Cannelloni farcies aux Épinards et Fromage de Chèvre 	13€

DESSERTS 8€

Brioche façon Pain perdu, Quenelle de Glace au Caramel au Beurre salé

Crème brûlée à la Fève Tonka

Gâteau aux Noix

Moelleux au Chocolat, Sorbet Cassis

4 minis Gourmandises et son Café

Tous nos prix sont indiqués en euros, TTC, service compris.

Liste des allergènes à disposition sur demande



contact@hotelpontdor.com





Bistro Menu

BISTRO FORMULA *

ENTREE-MAIN 29€ / MAIN-DESSERT 24€

ENTREE-MAIN-DESSERT 35€ *

*SUPPLEMENT 5€ FOIE GRAS & BEEF FILLET

STARTERS

Melt-in-the-mouth Veal sweetbreads in puff pastry, served with a creamy morel mushroom sauce 14€

Fresh Salmon and Sea Bream Tartare, hand-cut and enhanced with a touch of Yuzu and Fresh Herbs 12€

*Chef's signature homemade Foie gras with a hint of Calvados 16€

½ oven-baked Camembert, served with an assortment of Cured Meats. 11€

MAINS COURSES

Pan-seared Pike-Perch fillet, served with a Smooth Red Pepper Coulis. 21€

½ Roasted Duck Breast, accompanied by a Fruity Blueberry sauce 15€

*Grilled Beef Fillet, served with a Creamy Choron sauce 26€

Gourmet burger - Butcher-style Beef patty topped with melted Bleu d'Auvergne cheese 16€

Cannelloni stuffed with Spinach and Goat Cheese  13€

DESSERTS 8€

French toast-style Brioche, served with a Scoop of Salted Butter Caramel Ice cream

Tonka bean Crème brûlée

Walnut cake

Chocolate fondant, served with Blackcurrant sorbet

Coffee with four Mini Sweet Treats (assorted petit fours)

All our prices are in euros, VAT and service included

List of allergens available upon request



contact@hotelpontdor.com



Menu Quercynois

32€

SALADE DE GESIERS DE CANARD

CONFIT DE CANARD

ROCAMADOUR

GATEAU AUX NOIX DU CHEF BERNARD
ET SA CREME ANGLAISE

Quercynois Menu

32€

DUCK GIZZARD SALAD

CONFIT DUCK LEG

ROCAMADOUR GOAT'S CHEESE

CHEF BERNARD'S HOMEMADE WALNUT
CAKE WITH CUSTARD

Tous nos prix sont indiqués en euros, TTC, service compris
All our prices are in euros, VAT and service included

