



Menu Bistrot




FORMULE BISTROT *

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 35€

ENTRÉE-PLAT 24€/ PLAT-DESSERT 22€

*SUPPLEMENT 5€ en menu

ENTRÉES

- Supions marinés à la sauce Chimichurri & Mesclun  11€
Marinated squid with chimichurri sauce & Salad
- Salade Printanière Melon, Concombre, Tomates confites & Crudités de saison  11€
Spring Salad : Melon, Cucumber, sun-dried Tomatoes and raw seasonal Vegetables
- Palette végétale de crémeux de betterave & sa chantilly au Chèvre  11€
Thick beetroot cream served with goat cheese whipped cream
- *Foie Gras Signature du Chef parfumé au Calvados & sa Compoté d'oignons 16€
**The chef's signature foie gras, flavoured with Calvados, served with onion compote*

PLATS

accompagnements : ratatouille, galette de pomme de terre à l'oignon, tagliatelles de légumes, purée de carottes, frites & salade

- ½ Magret cuit basse température sauce au Miel & aux Épices 17€
½ Duck breast, slow-cooked, served with a Honey and Spice sauce
- *Entrecôte sauce au Bleu d'Auvergne 26€
**Entrecôte with Bleu d'Auvergne cheese sauce*
- Filet de Bar sauce Citronnée  20€
Sea Bass fillet with Lemon sauce
- Risotto aux Champignons de paris & sa poêlée de Légumes  13€
Risotto with button Mushrooms and pan-fried Vegetables
- Burger Pont d'Or - Pain bio, Steak hâché de Boeuf, Tomates, Oignons confit, Raclette, et sauce burger maison 16€
Pont d'Or Burger – Organic bun, minced beef steak, tomatoes, onion compote, raclette cheese and homemade burger sauce

DESSERTS 8€

- Rocamadour de la Ferme des Vignes Hautes ou duo de Fromages
Rocamadour from the Ferme des Vignes Hautes or a duo of cheeses
- Salade de Fruits maison & Financier au Citron
Homemade Fruit salad & Lemon financier
- Nougat glacé & coulis de fruits rouges
Frozen nougat & red fruit coulis
- Gâteau aux Noix du chef Bernard & sa crème anglaise
Walnut cake by chef Bernard, walnuts & custard
- Profiterole au Chocolat noir & Glace vanille du glacier Sanhes
Dark chocolate profiterole with vanilla ice cream from Sanhes farm
- Café ou thé Gourmand : 4 mini desserts +2€ pour le Digestif Gourmand
Coffee or Tea with Desserts: 4 mini desserts + €2 for the Dessert Platter

