Le Pont Neuf

HÔTEL-RESTAURANT ★★



Ici, on prend le temps de bien faire !

Notre équipe cuisine chaque jour des produits frais, locaux et de saison.
Comme tout est fait maison,
quelques minutes de préparation supplémentaires peuvent être nécessaires.
Travailler uniquement des produits frais
signifie aussi que nous sommes dépendants des arrivages et des récoltes :
certains plats peuvent donc parfois être en rupture de stock.
Bon appétit !

Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition

Pour commencer :

- Le velouté de potimarron de la ferme du Chayran, émulsion au lard et fromage de brebis pané 11 €
- La crème brûlée au Roquefort « Le Vieux Berger » 13 €
- Le vol au vent de ris d'agneau Français, cèpes et bolets 15 €
- La terrine de foie gras de canard du Sud Ouest, pain d'épices « maison » et chutney d'oignons rouges de la ferme du Chayran 18 €
- La planche terroir « Charcuterie du Viala » et fromages d'Aveyron au lait cru A partager.... ou pas !! 17 €
- Le fondant de brebis rôti au miel AB et romarin, bouquet de salade et charcuterie A partager.... ou pas !! 17 €

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

Le Pont Neuf
HÔTEL-RESTAURANT ★★

Pour continuer :

- La poêlée de ris d'agneau Français en persillade
  et légumes de saison. 28 €
- La joue de porc Française confite à la graisse de canard
  et légumes oubliés 20 €
- Le filet de truite BIO des Monts d'Aubrac,
  risotto d'épeautre au fromage de Rodez
  et sauce à l'armoricaine 24 €
- Notre suggestion. Tarif selon proposition
- Le fondant de brebis rôti au miel BIO de l'Arc en Miel et romarin.
  pommes de terre grenaille du « Gaec de la Fede Vagabonde »,
  « charcuterie du Viala » et bouquet de salade.
  OU garniture végétarienne. 22 €
- La pièce du boucher de race Aubrac, petits légumes et aligot
  OU gratin dauphinois gratiné sauce Roquefort. 26 €
- L'assiette végétarienne, selon l'inspiration du Chef 15 €

Nos plats sont tous accompagnés d'une garniture de saison.
Supplément Aligot : 4 €

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

Le Pont Neuf

HÔTEL-RESTAURANT ★★



Pour finir :

- La tarte tatin à la pomme, et crème fraîche 8 €
- Le café gourmand : Déclinaison de desserts et son café. 10 €
- Fromages affinés : Sélection de fromages Aveyronnais au lait cru et Roquefort de trois caves. 12 €
- Les profiteroles : Glace vanille et chocolat chaud. 10 €
- La poire pochée au vin rouge et aux quatre épices 8 €
- La demi sphère au chocolat, mousse à l'orange amère et agrumes confits 10 €

Le menu du jour :

(servi le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

- Entrée et plat OU plat et dessert 17 €
- Entrée, plat et dessert 19,50 €

Consulter le menu

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

Pour vos enfants :

11 €

(moins de 12 ans)

Filet de truite AB de l'Aubrac et légumes du moment
Ou
Nuggets de poulet maison pommes de terre grenaille OU Aligot
Boule de glace.

Nos principaux fournisseurs :

Liste non exhaustive

Charcuterie : La charcuterie du Viala (Viala du Tarn)
Poissons : Mericq (Bram 11), La truite des Monts d'Aubrac (Argences en Aubrac)
Viandes et volailles : Ruthénes Viandes (Rodez), Le Friboul (Lauras 12)
Languedoc Lozère Viande (Antrenas 48) Maison Conquet (Laguiole)
La fede vagabonde (Versols et Lapeyre) La ferme Saint Louis (Belmont | Rance)
Miel : L'arc en miel (Saint Affrique)
Glaces : Les glaces de Lyon (Salaise sur Sanne 38)
Lentilles : Gaec de Montaigut (Broquies)
Fromages : Vernières, Vieux Berger, Maison Carles, Gabirel Coulez, Fromages et terroirs (Roquefort Société) (Roquefort | Soulzon)
Huile de noisettes : Le Moulin de Méjane (Espeyrac)
Fruits et légumes : Au petit marché (Saint Affrique) La ferme du Chayran (Millau)
La fede vagabonde (Versols et Lapeyre)

Nous acceptons :
les espèces, Chèques vacances, tickets restaurant,
Chèques, carte de crédit et Amex

Pet Friendly

lepontneuf_saintaffrique

Hotel - Restaurant Le Pont Neuf

www.hotelrestaurant-lepontneuf.fr

Email : reservation@hotelpontneuf.fr
Tel : 05 65 99 02 33

For our English-speaking friends, click on the QR code to obtain the menu in English.

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS