

# LE CONFLUENT

HÔTEL ★★★

Charme & traditions  
au coeur de l'Auvergne

## HORAIRES D'OUVERTURE DE NOS ÉTABLISSEMENTS

### Restaurant gastronomique

*Du samedi au dimanche de 12 h 00 à 14 h 30  
et du jeudi au samedi de 19 h 30 à 23 h 00*

### Brasserie

*Du lundi au vendredi  
de 12 h 00 à 14 h 00  
et  
du lundi au mercredi  
de 19 h 00 à 22 h 00*

### Accueil Hôtel

*Du lundi au dimanche  
de 8 h 00 à minuit*

### Réception Hôtel

*Du lundi au dimanche  
de 8 h 00 à 15 h 00  
et  
de 18 h 00 à 23 h 00*

**LE CONFLUENT • HÔTEL RESTAURANT GASTRONOMIQUE • BAR • BRASSERIE**

5, avenue des Marronniers 63380 Pontaurum | Tél. : 04 73 77 76 75 | [contact@hotel-leconfluent.com](mailto:contact@hotel-leconfluent.com) | [www.hotel-leconfluent.com](http://www.hotel-leconfluent.com)

Au cœur du Puy de Dôme qu'il aime tant, Florent Paraire et son équipe tiennent un hôtel restaurant qui a tous les accents de la campagne et les parfums des monts d'Auvergne. Les gourmets et les amoureux de la nature seront comblés par un accueil chaleureux et la prestance du site. La cuisine raffinée et le charme de cet établissement égayeront votre séjour.

Dans une ambiance moderne et chaleureuse, venez déguster votre repas dans l'une de nos deux salles de restaurant décorées avec goût et raffinement. À la carte : des plats évoluant au gré des saisons et des nouvelles découvertes du chef, des menus toujours aussi surprenants, prêts à titiller vos papilles et ravir vos yeux le temps d'une dégustation inoubliable.

En famille, entre amis ou avec vos collègues, venez apprécier à l'hôtel restaurant Le Confluent une cuisine élaborée à partir de produits régionaux et de saison dont la fraîcheur et les qualités gustatives sont conservées afin de vous proposer des plats authentiques teintés de beauté, d'originalité et de créativité.

Sans cesse en évolution, la carte vous surprendra par ses associations de saveurs et de senteurs. Les recettes mettant en valeur le travail des textures et la beauté du produit, cuisinées avec minutie, passion et amour.



**LE CONFLUENT • HÔTEL RESTAURANT GASTRONOMIQUE • BAR • BRASSERIE**

5, avenue des Marronniers 63380 Pontaurmur | Tél. : 04 73 77 76 75 | [contact@hotel-leconfluent.com](mailto:contact@hotel-leconfluent.com) | [www.hotel-leconfluent.com](http://www.hotel-leconfluent.com)

# LES BOISSONS

## Eaux minérales plates

Evian.....	100 cl - 3,00 €
Volvic.....	75 cl - 4,00 €

## Eaux minérales gazeuses

Chateldon.....	75 cl - 4,90 €
Saint Geron.....	75 cl - 4,50 €

## Apéritifs

Pastis.....	2 cl - 2,90 €
Ricard.....	2 cl - 2,90 €
Whisky.....	4 cl - 4,50 €
Whisky Jack Daniel's.....	4 cl - 4,90 €
Martini rouge / blanc.....	5 cl - 3,60 €
Muscat blanc.....	9 cl - 3,60 €
Suze.....	6 cl - 3,20 €
Kir.....	12 cl - 2,90 €
Kir royal.....	12 cl - 4,90 €
Porto rouge / blanc.....	9 cl - 3,00 €
Avèze.....	4 cl - 3,00 €
Salers.....	4 cl - 3,50 €
Coupe de champagne.....	12 cl - 6,50 €

## Softs/Sodas

Sirops artisanaux à l'eau.....	20 cl - 1,90 €
Limonade.....	20 cl - 2,00 €
Diabolo.....	20 cl - 2,50 €
Jus de fruit Pago.....	25 cl - 3,00 €
Schweppes agrum'.....	25 cl - 3,00 €
Orangina.....	20 cl - 2,50 €
Coca-Cola.....	33 cl - 3,00 €
Coca-Cola Zero.....	33 cl - 3,00 €
Perrier.....	33 cl - 3,00 €

## Bières & Pression

Bière bock.....	15 cl - 1,50 €
Bière demi.....	25 cl - 2,80 €
Bière locale.....	33 cl - 3,90 €
<i>(Blanche, blonde, ambré)</i>	



## COCKTAILS

Le Volcanique .....17 cl - 5,50 €

*Bière 1664, jus d'ananas, coulis fruit de la passion, citron vert*

L'Auvergnat .....22 cl - 5,50 €

*Vin blanc, limonade, rhum, citrons, orange, sucre de canne*

Le Pontaurmur sans alcool.....22 cl - 5,00 €

*Jus d'ananas, jus de passion, sucre de canne, sirop de cerise*

### Digestifs

Cognac.....4 cl - 5,90 €

Calvados .....4 cl - 5,90 €

Alcool de poire.....4 cl - 5,90 €

Limoncelo.....4 cl - 5,90 €

Eau-de-vie de prune .....4 cl - 5,90 €

Get 27 .....4 cl - 5,90 €

Mirabelle.....4 cl - 5,90 €

Verveine du Velay .....4 cl - 5,90 €

### Boissons chaudes

Expresso.....1,80 €

Café long.....2,20 €

Café noisette.....1,80 €

Décaféiné.....1,80 €

Thé, infusion .....2,00 €



# LA CARTE

## Les entrées

Croustillant de pâté en croûte <i>Noisettes &amp; champignons</i>	13,90 €
Cromesqui de chèvre <i>Cœur de miel des Combrailles</i>	13,90 €
Œuf de ferme mollet <i>Émulsion champignon, Cantal &amp; noix</i>	14,90 €
Opéra de jarret de bœuf et foie gras	14,90 €
Noix de St Jacques poêlées au beurre d'algues <i>Douceurs de racines d'automne</i>	15,90 €
Finger de foie gras en marbré <i>Gelée de porto blanc, chutney de saison</i>	15,90 €



# LA CARTE

## Les plats

Paleron de bœuf confit . . . . .	14,90 €
<i>Carottes fondantes, orange et cumin, sauce vigneronne</i>	
Risotto crémeux entre terre & mer . . . . .	16,90 €
Cœur de cabillaud en croûte de chorizo . . . . .	17,90 €
<i>Cannellonis de St Jacques, embeurrée de choux aux épices</i>	
Veau fermier, cuit rosé . . . . .	19,90 €
<i>Tatin d'échalotes &amp; légumes oubliés, jus infusé à l'arabica</i>	
Le bœuf Charolais prit dans le filet . . . . .	21,90 €
<i>Risotto d'épeautre aux champignons, jus au poivre de kumpot</i>	
Pavé de turbo cuit au beurre noisette . . . . .	21,90 €
<i>Velours de topinambours, palet de fruits de mer croustillant</i>	



# LA CARTE

## Les fromages

Assiette de fromages ..... 6,90 €

## Les desserts

Mystérieux chocolat ..... 5,90 €

Tarte Tatin ..... 6,90 €  
*Crème glacée au lait d'amande*

Scories des volcans d'Auvergne ..... 6,90 €

Déclinaison d'agrumes en transparence ..... 6,90 €

Puissance du citron vert, douceur de l'orange et la fraîcheur de la verveine ..... 6,90 €

L'UNESCO ..... 6,90 €  
*(Dessert signature de l'hôtel)*



**Au fil des saisons, saveurs et couleurs se mélangeront dans votre assiette au gré de l'inspiration du chef Paraire Florent. Les heures passées en cuisine déclineront la saveur des mets préparés au moment de la dégustation.**

Quand viendra l'heure du repas, la fraîcheur des produits issus de notre région, prendra toute son ampleur si vous accompagnez votre repas de vins régionaux d'exception. L'ensemble des produits cuisinés est frais à 92 %.

Ils sont sélectionnés avec soin par le chef de cuisine, de manière à retrouver la meilleure qualité possible dans l'assiette. Le travail effectué s'articule autour de produits de base issus de préférence de producteurs auvergnats.

**Tous nos plats sont faits maison et cuisinés à partir de produits bruts.**



### **Origine des produits :**

Foie gras & viandes : ..... Domaine de Limagne (63270 Chappes)  
Pain de campagne : ..... Boulangerie (63380 Pontaurmur)  
Viandes & charcuteries : ..... Boucherie Chazot (63380 Pontaurmur)  
Viandes & charcuteries : ..... Boucherie Ladevez Mathieu (63380 Pontaurmur)  
Pommes de terre : ..... Ferme Gaec Mazon (63380 Landogne)  
Fruits & légumes : ..... Marché couvert (63380 Pontaurmur)  
Fromage de chèvre : ..... Fromagerie Bellin (63740 Cisternes la Fôret)  
Fromages : ..... Fromagerie Morel Bernard (63210 Nébouzat)  
Vin Auvergne : ..... VINO Cham (63400 Chamalieres)  
Bière locale : ..... Brasserie des Montagnes (63740 Gelles)  
Bière / Alcool / Sirop : ..... Combrailles  
Miel : ..... Ferme du Cheix (63470 Puy-Saint-Gulmier)

*Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes :  
merci de préciser au maître d'hôtel la liste des produits pouvant  
vous provoquer des allergies afin d'adapter vos plats.*

**LE CONFLUENT • HÔTEL RESTAURANT GASTRONOMIQUE • BAR • BRASSERIE**

5, avenue des Marronniers 63380 Pontaurmur | Tél. : 04 73 77 76 75 | [contact@hotel-leconfluent.com](mailto:contact@hotel-leconfluent.com) | [www.hotel-leconfluent.com](http://www.hotel-leconfluent.com)

## MENU VOLCANIQUE

*Le respect de la tradition avec une touche de personnalité, pour les amateurs de l'Auvergne.*

— 25 € —

Croustillant de pâté en croûte

*Noisettes & champignons*

OU

Cromesqui de chèvre

*Cœur de miel des Combrailles*

Paleron de bœuf confit

*Carottes fondantes, orange et cumin, sauce vigneronne*

OU

Risotto crémeux entre terre & mer

Mystérieux chocolat

OU

Tarte Tatin

*Crème glacée au lait d'amande*

LE  
CONFLUENT

*Nos prix s'entendent TVA et service compris.*

*Nous tenons à nous excuser si un plat nous fait défaut car travaillant uniquement des produits frais,  
nous sommes tributaires des caprices de la nature.*

## MENU LE PONTAUMUR

*Le respect de la tradition avec une touche de personnalité, pour les amateurs de l'Auvergne.*

— 33 € —

Œuf de ferme mollet

*Émulsion champignon, Cantal & noix*

OU

Opéra de jarret de bœuf et foie gras

Cœur de cabillaud en croûte de chorizo

*Cannellonis de St Jacques, embeurrée de choux aux épices*

OU

Veau fermier, cuit rosé

*Tatin d'échalotes & légumes oubliés, jus infusé à l'arabica*

Plateau de fromages Auvergnat

Scories des volcans d'Auvergne

OU

Déclinaison d'agrumes en transparence

LE  
CONFLUENT

*Nos prix s'entendent TVA et service compris.*

*Nous tenons à nous excuser si un plat nous fait défaut car travaillant uniquement des produits frais, nous sommes tributaires des caprices de la nature.*

## MENU CHAÎNE DES PUY

*Le respect de la tradition avec une touche de personnalité, pour les amateurs de l'Auvergne.*

— 45 € —

Noix de St Jacques poêlées au beurre d'algues

*Douceurs de racines d'automne*

OU

Finger de foie gras en marbré

*Gelée de porto blanc, chutney de saison*

Cassolette de volaille aux morilles

Le bœuf Charolais prit dans le filet

*Risotto d'épeautre aux champignons, jus au poivre de kumpot*

OU

Pavé de turbo cuit au beurre noisette

*Velours de topinambours, palet de fruits de mer croustillant*

Plateau de fromages Auvergnat

Puissance du citron vert, douceur de l'orange et la fraîcheur de la verveine

OU

L'UNESCO

*(Dessert signature de l'hôtel)*

*Nos prix s'entendent TVA et service compris.*

*Nous tenons à nous excuser si un plat nous fait défaut car travaillant uniquement des produits frais, nous sommes tributaires des caprices de la nature.*

LE  
CONFLUENT

# MENU DU DIMANCHE

*Le respect de la tradition avec une touche de personnalité, pour les amateurs de l'Auvergne.*

36€ : ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

42€ : ENTRÉE + 2 PLATS + FROMAGE + DESSERT

Finger de foie gras en marbré  
Gelée de porto blanc, chutney de saison

OU

Suggestion du Dimanche

---

Cassolette de volaille aux morilles

---

Cœur de cabillaud en croûte de chorizo  
Cannellonis de St Jacques, embeurrée de choux aux épices

OU

Suggestion du Dimanche

---

Plateau de fromages Auvergnat

---

Mystérieux chocolat

OU

L'UNESCO

*(Dessert signature de l'hôtel)*

LE  
CONFLUENT

*Nos prix s'entendent TVA et service compris.*

*Nous tenons à nous excuser si un plat nous fait défaut car travaillant uniquement des produits frais,  
nous sommes tributaires des caprices de la nature.*

LE CONFLUENT • HÔTEL RESTAURANT GASTRONOMIQUE • BAR • BRASSERIE

5, avenue des Marronniers 63380 Pontaudur | Tél. : 04 73 77 76 75 | [contact@hotel-leconfluent.com](mailto:contact@hotel-leconfluent.com) | [www.hotel-leconfluent.com](http://www.hotel-leconfluent.com)

## TERRASSE

D'avril à fin septembre, vous pourrez profiter de notre terrasse ombragée afin de goûter au calme environnant, au clapotis de la rivière voisine et à la douceur de l'été auvergnat. Profitez - en pour siroter un cocktail ou savourer un délicieux repas à l'ombre des arbres.

Rendez - vous tous les jours du lundi au dimanche, en terrasse extérieure où coule le Bief.

A la carte, des tentations plus grandes les unes que les autres: tartes pâtissière, gâteaux, brioches, boissons fraîches, cocktail et boisson chaude.

