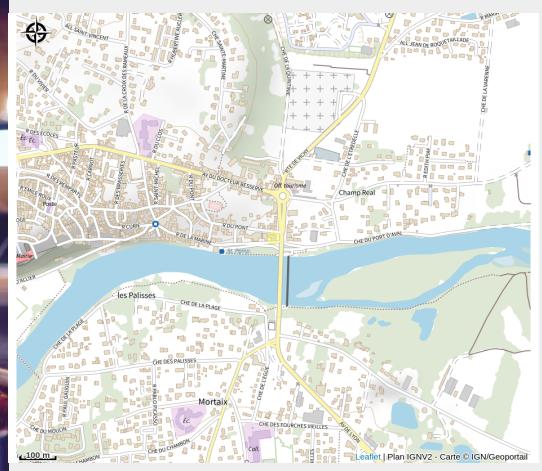


L'Auberge du Pont

Clermont Auvergne Métropole



Crédit : Restaurants non-adhérents (photo libre de droit)



Entre terre et mer. Au fil des saisons, le jeune Breton a su apprivoiser les mélanges de saveurs en partant à la conquête des cuisines de toute l'Europe (Suisse, Luxembourg...).

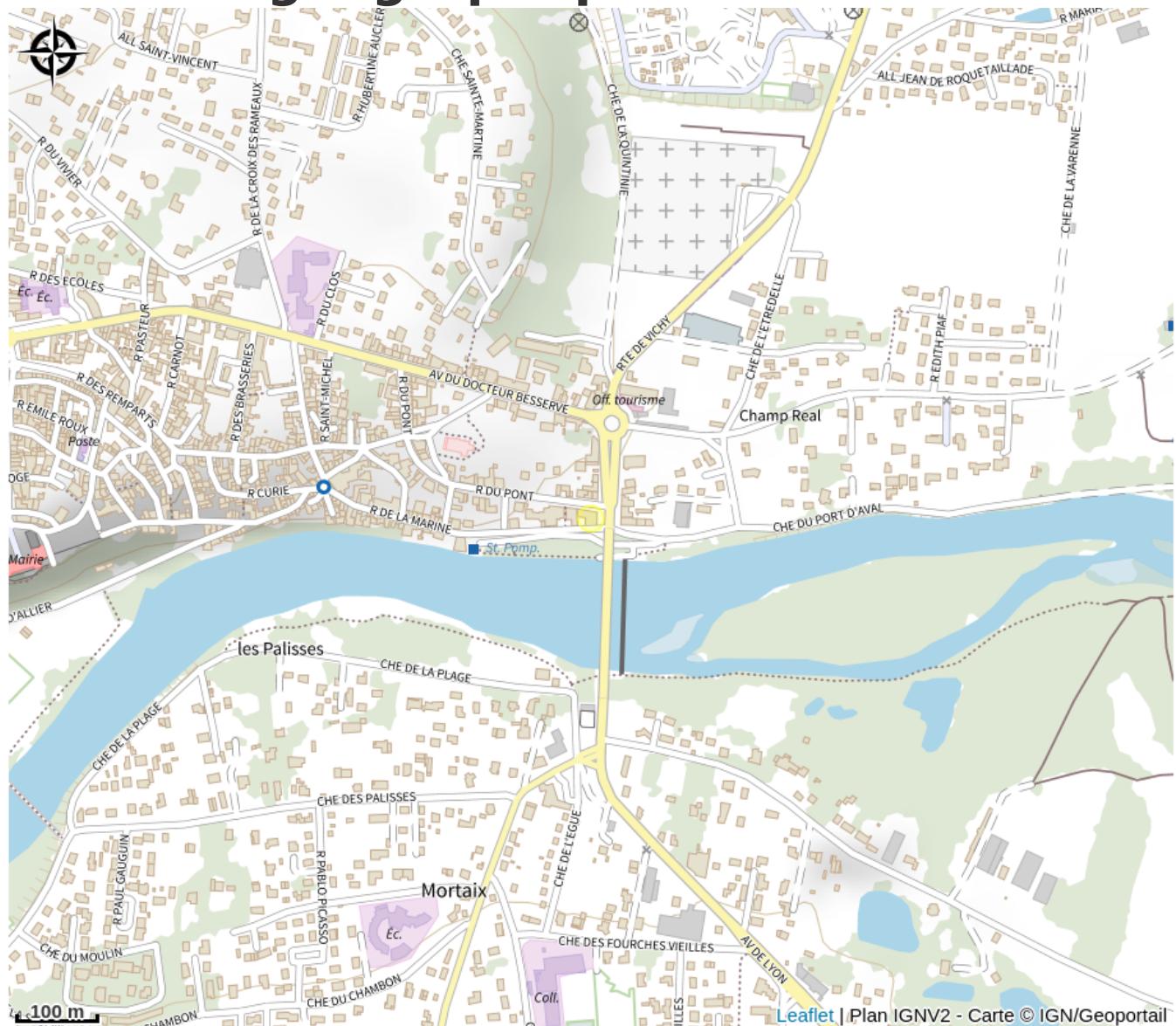
Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

Description

Globe-trotter dans l'âme passionné de cuisine, Rodolphe Regnauld décide d'ouvrir son premier restaurant en 2005 et de s'installer en Auvergne, par amour de la région et par amour tout court. Avec l'aide de sa femme Christelle, le "Toqué" d'Auvergne présente une cuisine inventive qui mêle saveurs auvergnates et bretonnes. Ce mariage de saveurs réside dans des accords terre-mer, à l'image de son filet de saint-pierre, paille de Jambon d'Auvergne séché et sauce au Vin de Madargues. Le secret de la qualité de sa cuisine se résume en 3 lettres : AOC. Rodolphe Regnauld apprécie le travail des produits d'origine contrôlé.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année. Tous les jours.

Fermé lundi et mercredi.

Ouvert le mardi et jeudi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h, le vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30, et le dimanche de 12h à 14h.

Tarifs:

A la carte : de 14 à 45 €

Menu dégustation : de 98 à 135 € (le voyage en 7 étapes est servi à l'ensemble de la table)

Menu enfant (14 ans) : de 17 à 25 €.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit

Services:

Restauration, Plats à emporter/Plats cuisinés

Fiche mise à jour par Clermont Auvergne Volcans le 21/01/2021

Contact

70 avenue du Docteur Besserve

63430 Pont-du-Château

Tél. 04 73 83 00 36

info@auberge-du-pont.com

<http://www.auberge-du-pont.com>