

Notre carte

Trois fois par an, notre établissement renouvelle sa carte en favorisant les produits de saison.

Tous nos plats sont "fait maison".

Entrées

Foie gras maison du Domaine de Limagne	16,00 €
Escargots en persillade dans sa brioche <i>Crème, girolles</i>	12,00 €
Œufs pochés de la GAEC Tourettes, sauce meurette <i>Servis avec leurs toasts</i>	11,00 €
Terrine maison aux fruits secs	7,00 €
Salade de tomates anciennes et buffala	8,00 €

Plats

Truite bio du Forez au lard <i>Fenouil braisé, légumes de saison</i>	20,00 €
Grenouilles (à volonté + 7€90) <i>frites maison et légumes de saison</i>	20,00 €
Magret de canard de Limagne, sauce myrtille <i>pressé de pomme de terre, légumes de saison</i>	20,00 €
Filet mignon de porc d'Auvergne cuisson basse température <i>Pressé de pomme de terre, légumes de saison</i>	20,00 €
Pièces de boeuf (220 grs) de la maison Fougerousse (St Anthème) <i>Frites maison, légumes de saison, sauce au poivre ou beurre la Clairière</i>	25,00 €

Fromages

(supp menu 5 €)

Fromage blanc à la crème	5,00 €
Chariot de fromages de nos régions	8,00 €

Desserts et Glaces

Dame Blanche	7,00 €
<i>Vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
Dame Noire	7,00 €
<i>Chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	
Colonel	8,00 €
<i>Sorbet citron vert, Vodka</i>	
Auvergnate	8,00 €
<i>Sorbet poire, alcool de poire</i>	
Baronne	8,50 €
<i>Sorbet clémentine, Grand Marnier</i>	
Ponote	8,00 €
<i>Glace verveine, Verveine verte</i>	
Boule de sorbet et/ou crème glacée maison	3,50 €
<i>Nos parfums de sorbets maison : Fraise, Framboise, Myrtille, Citron vert, Poire, Clémentine, Coco, passion Nos parfums de crèmes glacées maison : Chocolat, vanille, Caramel, Verveine Supplément chantilly : 1,00€</i>	
Soufflé au Grand Marnier	10,00 €
Pavlova aux fruits rouges	10,00 €
Profiteroles	9,00 €
<i>Sauce chocolat, glace vanille et chantilly</i>	
Café gourmand ou thé gourmand (thé spp 1 €)	9,00 €
<i>et ses 4 petits desserts</i>	
Baba au Rhum Maison	10,00 €
Moelleux au chocolat, coeur coulant framboise	10,00 €
Ile flottante aux praline rose maison	6,00 €
Assiette de melon et pastèque, glace menthe ou basilic	0,00 €

Menu La Clairière 35€

Entrée

Foie gras maison (supp menu 5 €)	0,00 €
Œufs pochés de la GAEC Tourettes, sauce meurette	0,00 €
Escargots en persillade dans sa brioche	0,00 €
Salade de tomates anciennes et buffala	0,00 €

Plats

Truite bio du Forez au lard	0,00 €
Grenouilles (à volonté + 7€90)	0,00 €
Magret de canard de Limagne, sauce myrtille	0,00 €

Desserts

Chariot de fromages de nos régions	0,00 €
Soufflé au Grand Marnier	0,00 €
Assiette de melon et pastèque, glace menthe ou basilic	0,00 €
Profiteroles	0,00 €
Baba au Rhum Maison	0,00 €
Moelleux au chocolat, coeur coulant framboise	0,00 €
coupe de glace au choix	0,00 €
Pavlova aux fruits rouges	0,00 €