

## **Notre carte**

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

Tous nos plats sont "fait maison".

Frites maison, légumes de saison, beurre en persillade

## **Entrées**

Foie gras maison du Domaine de Limagne			
Escargots en persillade dans sa brioche Crème, girolles	12,00€		
Salade de magret fumée Vinaigrette moutarde à l'ancienne, vinaigre de cidre, myrtilles et graines de courges	10,00€		
Œufs pochés de la GAEC Tourettes, sauce façon poulette Servis avec leurs toasts	11,00€		
Velouté de panais, huile de truffe Servi avec une tartine de jambon de pays et cantal	10,00€		
Plats			
Poisson du marché Risotto, légumes de saison	19,00€		
	19,00 € 20,00 €		
Risotto, légumes de saison  Grenouilles (à volonté + 7€90)	·		
Risotto, légumes de saison  Grenouilles (à volonté + 7€90)  gratin dauphinois et légumes de saison  Jarret de porc confit, sauce au miel	20,00€		
Risotto, légumes de saison  Grenouilles (à volonté + 7€90) gratin dauphinois et légumes de saison  Jarret de porc confit, sauce au miel Gratin dauphinois, légumes de saison  Ris de veau flambé à l'Armagnac, sauce aux morilles	20,00 € 21,00 €		

## **Fromages**

( supp menu 5 €)

Fromage blanc à la crème Chariot de fromages de nos régions	5,00 € 8,00 €
Desserts et Glaces	
Coupe façon Kit-Kat Vanille, caramel, Kit-Kat, sauce caramel	7,00€
Coupe façon Oreo Vanille, Oreo, sauce chocolat	7,00 €
Dame Blanche Vanille, sauce chocolat, chantilly	6,50 €
Dame Noire Chocolat, sauce chocolat, chantilly	6,50 €
Colonel Sorbet citron vert, Vodka	8,00 €
Auvergnate Sorbet poire, alcool de poire	8,00 €
Baronne Sorbet clémentine, Grand Marnier	8,00 €
Ponote Glace verveine, Veriveine verte	7,50 €
Boule de sorbet et/ou crème glacée maison  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€	2,50 €
Soufflé au Grand Marnier	10,00€
Crème brulée à la vanille de Madagascar	9,00€
Profiteroles Sauce chocolat, glace vanille et chantilly	9,00 €
Café gourmand ou thé gourmand (thé spp 1 €)  et ses 4 petits desserts	9,00 €
Pavlova à la Châtaigne Glace châtaigne, meringue, chantilly, crème de marrons	10,00€
Feuillantine praliné noisette mousse chocolat	10,00€
Tarte Tatin aux pommes Golden et glace vanille	9,00€

## **Menu La Clairière 35€**

_				/	
$\vdash$	n	t	r	Δ	Δ
_	1 1	L		C	

Foie gras maison ( supp menu 5 €)	0,00€
Œufs pochés de la GAEC Tourettes, sauce façon poulette	0,00€
Escargots en persillade dans sa brioche	0,00€
Velouté de panais, huile de truffe Servi avec une tartine de jambon de pays et cantal	0,00 €
Plats	
Poisson du marché	0,00€
Grenouilles (à volonté + 7€90)	0,00€
Jarret de porc confit, sauce au miel	0,00€
Demi-magret de canard des plaines de Limagne, sauce au poivre	0,00€
Desserts	
Chariot de fromages de nos régions	0,00€
Soufflé au Grand Marnier	0,00€
Crème brulée à la vanille de Madagascar	0,00€
Profiteroles	0,00€
Pavlova à la Châtaigne	0,00€
Feuillantine praliné noisette mousse chocolat	0,00€
coupe de glace au choix	0,00€