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 du Domaine de Limagne mi-cuit par nos soins	17,00 €
Velouté de chataîgnes, chips de lard et tartine	10,00 €
Cassolette de poireaux et Cantal en croûte	10,00 €
Tarte à la fourme et jambon de pays	12,00 €

Plats

Truite bio du Forez aux amandes *Fenouil braisé, légumes de saison*	20,00 €
Grenouilles (à volonté + 7€90) *Frites maison et légumes de saison*	21,00 €
Civet de Gibier (Cerf ou Sanglier, selon arrivage) *Pressé de pommes de terre, légumes de saison*	22,00 €
Ris de veau flambés à l'armagnac, sauce morilles *Pressé de pommes de terre, légumes de saison*	27,00 €
Pièce de boeuf de la maison Fougerousse (St Anthème) *Frites maison, légumes de saison, beurre "La Clairière"*	26,00 €

Fromages

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

Desserts et Glaces

Dame Blanche — 7,00 €
Vanille, sauce chocolat, chantilly

Dame Noire — 7,00 €
Chocolat, sauce chocolat, chantilly

Colonel — 8,00 €
Sorbet citron vert, Vodka

Ponote — 8,00 €
Glace verveine, Verveine verte

Auvergnate — 8,00 €
Sorbet poire, alcool de poire

Baronne — 8,50 €
Sorbet clémentine, Grand Marnier

Boule de sorbet et/ou crème glacée maison — 3,50 €
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€

Soufflé au Grand Marnier — 12,00 €
(supp +2€ en menu)

Profiteroles — 9,00 €
Sauce chocolat, glace vanille et chantilly

Café gourmand ou thé gourmand (thé supp 1 €) — 9,00 €
et ses 4 petits desserts

Strüdel à la pomme, crème vanillée — 10,00 €

Crème brulée à la myrtille — 10,00 €

Comme un Snickers — 11,50 €
Ganache chocolat blanc et beurre de cacahuètes, glace chocolat amer (supp +2€ en menu)

Menu La Clairière 35€

Entrée

Foie gras maison (supp menu 6 €)	0,00 €
Velouté de chataîgnes, chips de lard et tartine	0,00 €
Cassolette de poireaux et Cantal en croûte	0,00 €

Plats

Truite bio du Forez au lard	0,00 €
Grenouilles (à volonté + 7€90)	0,00 €
Civet de Gibier (Cerf ou Sanglier, selon arrivage)	0,00 €

Desserts

Chariot de fromages de nos régions	0,00 €
Soufflé au Grand Marnier *(supp +2€ en menu)*	0,00 €
Profiteroles	0,00 €
coupe de glace au choix	0,00 €
Strüdel à la pomme, crème vanillée	0,00 €
Comme un Snickers *(supp +2€ en menu)*	0,00 €
Crème brûlée aux myrtilles	0,00 €