

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 €
Velouté d'asperges, chantilly aux herbes	10,00 €
Œufs pochés de la GAEC Tourettes, sauce meurette <i>Servis avec leurs toasts</i>	11,00 €
Truite du Forez en gravelax aux herbes <i>Crème acidulé et toasts</i>	12,00 €

Plats

Poisson du marché <i>Mousseline de céleri, légumes de saison</i>	20,00 €
Grenouilles (à volonté + 7€90) <i>frites maison et légumes de saison</i>	20,00 €
Côte de cochon des Pyrénées (domaine Abotia), sauce aux morilles <i>pressé de pomme de terre, légumes de saison</i>	20,00 €
Ris de veau flambé à l'Armagnac, sauce aux morilles <i>Pressé de pomme de terre, légumes de saison</i>	26,00 €
Souris d'agneau confite <i>Riz Madras</i>	21,00 €
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 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9,00 €
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 €
Comme un « snickers »	10,00 €
<i>Ganache chocolat blanc et beurre de cacahuète, glace chocolat amer</i>	

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 €
Velouté d'asperges, chantilly aux herbes	0,00 €

Plats

Poisson du marché	0,00 €
Grenouilles (à volonté + 7€90)	0,00 €
Côte de cochon des Pyrénées (domaine Abotia), sauce aux morilles	0,00 €
Souris d'agneau confite	0,00 €

Desserts

Chariot de fromages de nos régions	0,00 €
Soufflé au Grand Marnier	0,00 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	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 €