

★★ Hôtel - Restaurant



La Clairière

Adresse: le bourg, 63980 Chambon sur Dolore

Tel: 04 73 72 12 38

mail: info@hotellaclairiere.com

web: www.hotellaclairiere.com

NOS PLATS

À EMPORTER

2018-2019

LES MISES EN BOUCHE

Mises en bouche variées (6 pièces) 06.00 €

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras insert confit d'oignon rouge, gelée de banyuls et pain d'épice	09.50 €
Terrine maison (gibier, canard et lapin)	04.00 €
Croustade de ris de veau aux morilles	16.50 €
Pied de porc farci déglacé au vinaigre de framboise	07.00 €
Terrine tiède de saumon et St-Jacques (au beurre d'orange)	06.00 €
Croustillant de gésiers confits à la fourme d'Ambert	06.50 €
Timbale de crabe et crevettes sauce cocktail	07,50 €
Vol-au-vent d'escargots à la crème	06.50 €
Saumon gravelax	08.00 €
Roulé de saumon fumé et fromage frais aux herbes	10.00 €
Samossa chèvre tomate et courgette	07.20 €

LES POISSONS

Cabillaud, brochette pétoncle chorizo, boulgour, sauce chorizo	10.00 €
Filet de dorade grillé, légumes de saison	10.00 €
Filet de truite au bacon et lentilles	09.50 €
Plateau de fruits de mer (huîtres, bulots, bigorneaux, crevettes grises, crevettes roses, langoustines, tourteau)	1 pers: 30€ / 2 pers: 50 €
Poisson du moment	09.00 €
Gratin de fruits de mer	07.00 €
Gratin de St-Jacques	13.00 €



LES PLATS

Chapon à la crème et aux marrons	11.00 €
Civet de sanglier	09.50 €
Noix de veau en croûte d'amande	10.00 €
Carré de porcelet au miel	10.00 €
Pavé de cerf, sauce chasseur	11.00 €
Coq au vin	06,50 €
Filet mignon de porc en chevreuil	06,50 €
Blanquette de veau	07,50 €
Suprême de volaille au sésame, sauce moutarde de Charroux	11.00 €
Grenouilles en persillade	12,50 €
Truffade, salade et jambon d'auvergne	09.00 €
Cuisse de canard confite à l'orange	07.00 €
Morilles à la crème	06.00 €
Tournedos de boeuf sauce balsamique avec supplément Rossini (foie gras + 4,50€)	15.00 €
Magret de canard, jus balsamique	10.00 €

LES DESSERTS

Parfait à la châtaigne	03,50 €
Trilogie de macarons, chocolat, praliné et citron	03.00 €
Mille-feuille fruits exotiques	04.00 €
Omelette Norvégienne	04.00 €
Bûche clémentine	03,50 €
Bûche chocolat pralin	04.00 €
Bûche vanille, Grand-Marnier	04,50 €
Bûche glacée coco-passion	04.00 €



Menu des Fêtes

25 décembre et 1er janvier à midi

Mises en bouche



Foie gras truffé (maison)

-

Noix de St-Jacques, jus de corail, citron-caviar, fingers de pomme de terre panés au pain d'épices



Pause glacée



Filet de cannette légèrement fumé, mariné au miel, petits légumes d'hiver



Plateau de fromages ou fromage blanc



Clémentine de Noël, praliné croustillant, sorbet clémentine



Mignardises

Menu 2 plats : 44 € / Menu 3 plats : 56 €