

Hotel** Restaurant

La Clairière

Le Bourg 63980 Chambon sur Dolore

Tel : 0473721238

Mail : info@hotellaclairiere.com

Site : www.hotel-laclairiere-ouvergne.com

@hotellaclairiere



Nos Plats à emporter pour vos fêtes de fin d'année

Mises en bouche variées (6 pièces) 750 €

Les Entrées

Terrine de foie gras maison 10.50 €

Terrine de lapin 4.50€

Croustade de ris de veau aux morilles 19 €

Pieds de porc farci déglacé au vinaigre de framboise 8.50 €

Terrine tiède de saumon et saint jacques beurre orange 9 €

Croustillant de gésier à la fourme 7 €

Vol-au-vent d'escargots à la crème 7 €

Saumon gravelax 8.5 €

Roulé de saumon fumé et fromage frais aux herbes 10 €

Poissons

Cabillaud en croûte d'herbes 11 €

Filet de dorade grillé 12 €

Pavé de Saumon 11 €

Brochette de Gambas 15 €

Gratin de Saint Jacques 15 €

Gratin de fruits de Mer 9 €



Viandes

Chapon aux marrons 12 €

Coq au vin 8 €

Civet de sanglier 10 €

Blanquette de veau 8 €

Grenouilles persillées 12.50 €

Tournedos de bœuf 15 €

Tournedos de magret grillé 10 €

Cuisse de canard confite 8 €

Truffade ou Saint Nectairade 9 €

Escalope de foie gras poêlée (env. 60 g) 6.50 €



Garnitures (2 au choix par personnes et par plats)

Pommes de terre grenaille sautées

Mélange de légumes de saison

Morilles à la crème (supp 6.50 €)

Gratin de pomme de terre

Riz sauvage

Lentilles vertes

Purée de pomme de terre ou de légumes

Flan de légumes

Risotto

Salade verte

**Le restaurant vous accueille
le 25/12 au soir et le 1/1 midi
avec son menu spécial fête**

Desserts

Tarte au citron 4 €

Fôret Noire 4 €

Mille-feuilles clémentine 4.50 €

Omelette norvégienne 4.50 €

Bûche au café 4 €

Bûche chocolat pralin 4 €

Bûche vanille grand Marnier 4.50 €

Bûche glacée framboise vanille fraise 4.50 €

