



*Nos plats à emporter spécial fêtes*

★ ★ Hôtel-restaurant



La Clairière

**POUR COMMANDER**

**par téléphone : 04 73 72 12 38**

par mail : [info@hotellaclairiere.com](mailto:info@hotellaclairiere.com)

Adresse : Hôtel-restaurant la Clairière  
le bourg

63980 Chambon sur Dolore

## *les mises en bouche*

Mises en bouches variées (6 pièces) 7.50 €

## *les entrées*

- Foie gras Maison, confit d'oignons et pain d'épices 10.50 €
- Terrine de lapin, salade et pain de seigle maison 5.00 €
- Feuilleté de ris de veau à la crème et girolles jaunes 15.00 €
- Vol au vent d'escargots à la crème et persillade 7.00 €
- Roulé de saumon fumé Maison, intérieur crémeux aux herbes 10.00 €
- Camembert pané, crème de lard et chips de lard 6.00 €
- Pied de porc farci et déglacé au vinaigre de framboise 9.00 €

## les viandes

- Chapon aux châtaignes, crème de champignons *	12.00 €
- Paleron de bœuf, cuisson basse température, sauce au vin rouge *	8.50 €
- Cuisses de grenouilles en persillade (12 pièces/p) *	14.00 €
- Tournedos de bœuf (race de viande Française - 200g) *	15.00 €
- Magret de canard entier ou demis, grillé sauce balsamique*	9.00 €/17.00 €
- Truffade (salade et jambon d'Auvergne)	10.00 €
- St Necterade (pomme de terre, jambon blanc, jambon cru, saucisson)	10.00 €
- Parmentier de canard de la Limagne, jus de viande et salade*	12.00 €
- Pavé de cerf grillé, sauce Bordelaise *	16.00 €

## les poissons

- Filet de truite cuit sur peau, sauce au lard *	12.00 €
- Filet de dorade grillé, sauce vierge *	12.00 €
- Pavé de saumon en croûte d'herbes, beurre blanc *	11.00 €
- Gratin de St Jacques	17.00 €
- Gratin de fruits de mer	9.00 €

## les garnitures

avec les plats marqués de « \* »  
deux garnitures au choix par pers

- Pommes grenailles
- Légumes de saison
- Gratin de pommes de terre
- Riz sauvage
- Risotto
- Lentilles vertes
- Salade
- Frites

## les desserts

- Tarte myrtille (4 ou 8 parts)	4p 14.00 € / 8p 24.00 €
- Tarte au citron meringuée (4 ou 8 parts)	4p 14.00 € / 8p 24.00 €
- Forêt noire	4.00 € / pers
- Omelette Norvégienne (minimum 2 parts)	4.00 € / pers
- Bûche châtaigne , bavaroise châtaigne	3.50 € / pers
- Bûche pralinée, crème noisette	3.50 € / pers
- Bûche clémentine	3.50 € / pers
- Vacherin vanille passion	4.00 € / pers