



La Clairière

HOTEL**
RESTAURANT

Maître
restaurateur

Entrées

Prix nets T.T.C.
service compris

Tatin de Foie Gras aux pommes	12,50 €
Vol-au-vent d'escargots	12,50 €
Pieds de porc farcis au vinaigre de framboises	11,00 €
Filet de maquereaux au vin blanc et tartare de tomates	10,00 €
Petite salade de chèvre chaud aux lardons et cerneaux de noix	9,50 €
Assiette de charcuteries d'Auvergne	9,50 €
Salade de pieds de veau* gratinés au vin blanc	8,50 €
Œufs pochés en Meurette sauce bourguignone, lardons, champignons	7,50 €

Spécialités

Fricassée de Ris de veau* braisé aux morilles et petits légumes	17,50 €
Choucroute de poissons	16,00 €
Rognons de veau persillés sauce porto et écrasée de pommes de terre	15,00 €
Tête de veau* sauce Gribiche et pommes rissolées	14,00 €
Grenouilles persillées	14,00 €
Une douzaine d'escargots de Bourgogne	12,00 €

Régionales

Saint-Necterade servi avec pommes de terre, salade, saucisson, jambon de pays et jambon blanc	14,00 €
Truffade servie avec salade et jambon de pays	13,00 €
Coquelet au vin à l'auvergnate	13,00 €

Poissons

Matelote d'anguille au St Pourçain	17,00 €
Poêlée de St-Jacques au beurre d'orange et fondue d'endives	16,00 €
Bar grillé au fenouil et risotto provençale	15,50 €
Corne d'abondance aux moules et sauce safranée risotto et petits légumes	14,00 €
Filet de Truite rôti façon petit salé	13,50 €
Filet de Saumon au beurre blanc, Tagliatelles fraîches	13,00 €

* Viande bovine française

Menu

29 €

Grenouilles

8 Entrées au choix

(Vol-au-vent d'escargots ou Tatin de Foie Gras)
= supplément 2 €

Grenouilles à volonté
Légumes

Plateau de fromages secs
ou Fromage blanc

Dessert au choix

Formule

23 €

2 Plats :

Entrée + Grenouilles à volonté
(Vol-au-vent d'escargots ou Tatin de Foie Gras)
= supplément 2 €

ou Grenouilles à volonté
+ dessert

Menu Enfant

9 €

Entrées :

Assiette de saucisson
Tomate en salade
Œufs mimosa

Plats :

Nuggets
Steak haché* 120g
Jambon blanc
Burger auvergnat maison

(pain 80g, steak haché 150g race salers*, cantal) Sup. + 1€

Légumes :

Frites
Assortiment de légumes du jour

Desserts :

Glace
Salade de fruits

Assiette de légumes 5,00 €

Viandes

Prix nets T.T.C.
service compris

Filet mignon « Champs-Élysée » (Mignon de veau* aux giroles, mignon de porc en chevreuil, tournedos de boeuf* au porto) avec pommes allumettes et tomates provençale 25,00 €

Chartreuse de faisan aux choux 18,00 €

Entrecôte grillée* 300 g - sauce fourme ou échalottes ou beurre maître d'hôtel 18,00 €

Rond de chevreau gratiné au fromage de chèvre, jus au thym et poivrons rouges 17,50 €

Pavé de Salers poêlé sauce au foie gras 15,50 €

Dos d'agneau rôti aux herbes 15,00 €

Suprême de volaille farcie aux cèpes et tarte au camembert 14,50 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes

Fromages

Prix nets T.T.C.
service compris

Plateau de fromages	4,50 €
Fromage blanc à la crème	3,50 €

Desserts

Tous nos desserts sont "maison"

Soufflé au Grand-Marnier à commander en début de repas	8,50 €
Millefeuille aux Fruits rouges crème diplomate et trilogie de sorbet	8,50 €
Aumonière de crêpes fourrées banane et crème pâtissière, flambée au rhum	8,00 €
Moelleux au chocolat sur crème anglaise et glace vanille	7,50 €
Duo de pain perdu aux pommes, flambé au Calvados	7,00 €
Profiteroles sauce chocolat	7,00 €
Salade de fruits frais	6,00 €
Ile flottante	6,00 €

Autour de la Glace

Tous nos sorbets et glaces sont "maison"

Emulsion tiède caramélia et sa crème glacée vanille	8,50 €
La palette du glacier 5 parfums au choix	7,00 €
Soupe de fraises et son sorbet maison	7,00 €
Parfait glacé à la verveine	6,50 €
Vacherin fraise, vanille, myrtille	6,00 €
Dame Blanche glace vanille, sauce chocolat, chantilly	6,00 €
Parfums de glace au choix	la boule : 1,70 €

Coupe avec alcool

Coupe Italienne sorbet basilic, limoncello	6,00 €
Coupe Ponote glace verveine, verveine verte	6,00 €
Coupe Colonel citron vert, vodka	6,00 €
Auvergnate sorbet poire, eau de vie poire	6,00 €

Nos parfums de crème glacée et sorbets «maison»

Fraise- Framboise - Myrtille

Vanille - Chocolat - Pistache

Poire - Verveine - Café

Pomme Grany - Citron vert

Bounty - Menthe - Spéculos

Rhum ananas - Pain d'épices

Basilic - Caramel