

NOS ENTRÉES

- ◆ Œuf poché, crème truffe d'été. 8,50 €
- ◆ Tataki de bœuf, sauce thaï. 8,50 €
- ◆ Asperges, mousse de noisettes, figues rôties, cantal râpé. 9,00 €
- ◆ Burrata, sauce agrumes, pêche rôtie, amandes. 12,50 €
- ◆ Pain perdu salé, sauce yaourt aux herbes fraîches, légumes croquants, avocat. 9,00 €

NOS PLATS

- ◆ Émincé de poulet à la crème de citron, gingembre, risotto, légumes de saison. 19,00 €
- ◆ Poisson selon arrivage, crème de curry vert, risotto, légumes de saison. 20,00 €
- ◆ Magret de canard, sauce à l'orange, pommes de terre grenailles, légumes de saison. 24,00 €
- ◆ Tartare de bœuf charolais classique, frites, salade. 18,00 €
- ◆ Tartare de bœuf charolais auvergnat (cuit aller-retour), bleu, noix, pommes, frites, salade. 18,00 €
- ◆ Truffade maison, charcuterie, salade. 19,00 €
- ◆ Capaccio de bœuf charolais à l'italienne (parmesan, pesto, roquette), frites, salade. 18,00 €
- ◆ Risotto végétarien, petit pois, asperges, noisettes. 17,00 €
- ◆ Burger du Clairmont (steak haché, oignons, salade, tomate, cornichons, sauce St-Nectaire au romarin), frites, salade. 18,00 €
- ◆ Chicken burger (poulet pané, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce yaourt aux herbes), frites, salade. 18,00 €
- ◆ Pièce du boucher (viande française selon arrivage), frites, salade, sauce au choix. 27,00 €

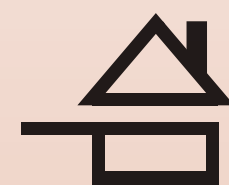
NOS SALADES

- César** - salade romaine, parmesan, poulet cornflakes, sauce César, tomates confites, œufs durs, croûtons. 16,00 €
- Cobb** - salade, poulet cornflakes, œufs durs, sauce bleu, oignons rouges, lard, cubes de bleu, avocat. 16,00 €
- Thaï** - salade, tataki de bœuf, choux chinois, germes de soja, carottes, oignons frits. 17,00 €
- Italienne** - salade, jambon de pays, melon, tomates, basilic, burrata, pesto, parmesan. 18,00 €
- Océane** - salade, tartare de saumon, fenouil, agrumes, avocat, tomates, concombres, asperges, aneth, vinaigrette agrumes. 18,00 €
- Végétarienne** - salade, bricks de chèvre, miel, oignons, asperges, concombres, carottes, blés. 16,00 €

Notre cuisine est issue de produits locaux, frais, selon les saisons.



Prix et service compris.



MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

- ◆ Steak haché, frites OU Poulet pané, frites
 - ◆ 1 boule de glace OU 1 crêpe
 - ◆ 1 jus de fruits OU 1 soda
- 10,00 €

FROMAGES DE LA RÉGION

- ◆ Assortiment : Cantal, Bleu, St-Nectaire. 10,00 €

NOS DESSERTS

- ◆ Mousse au chocolat pralinée noisette. 7,50 €
- ◆ Tiramisu du moment. 7,50 €
- ◆ Café gourmand. 8,00 €
- ◆ Thé gourmand. 9,00 €
- ◆ Cheesecake aux fruits rouges. 8,50 €
- ◆ Pavlova aux fruits de saison. 8,50 €
- ◆ Dessert du moment. 9,00 €
- ◆ Dijo gourmand (digestif + mignardises + 2 € rhum/whisky). 15,00 €

NOS GLACES

- ◆ 1 boule 2,50 €
- ◆ 2 boules 5,00 €
- ◆ 3 boules 7,50 €
- ◆ Supplément chantilly 1,50 €

PARFUMS :

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, barbe à papa, rhum raisin.

Sorbets : pêche de vigne, fraise, framboise, citron vert.

Nos desserts sont fait maison.



Prix et service compris.