



la clairière bio & spa hotel

Restaurant Bio « Les Six Saveurs »

Couleurs, saveurs du moment,
dans un respect du rythme des saisons et de la nature.

Pourquoi les six saveurs ?

L'intégration des six saveurs (sucrée, acide, salée, amère, piquante et astringente) est essentielle dans une cuisine équilibrée. Sur notre carte, les six saveurs se déclinent autour de plats « **Forêt & Délices du Terroir** », les recettes traditionnelles revisitées, « **Bien-être & Plaisirs gourmands** », des cuissons douces qui mettent à l'honneur les produits de la mer et « **Découverte & Saveurs végétales** », le goût des céréales complètes et légumes de saison.

Les produits que nous travaillons sont issus de l'agriculture biologique* et nos cuisiniers préparent ces plats avec respect, attention et amour.

Idée Nature & Bien-être : une promenade en forêt sur les nombreux sentiers balisés autour de La Clairière pour vous mettre en appétit. Si vous le souhaitez, nous vous invitons à débiter votre repas par une mise en bouche de gingembre frais au sel de l'Himalaya propice au réveil du feu digestif.

**Il n'y a pas de certification bio pour certains aliments « sauvages ». Les plats suivis d'un * indiquent des plats qui peuvent contenir des ingrédients non certifiés bio.*



la clairière bio & spa hotel

Restaurant Bio « Les Six Saveurs »

___ Les entrées

Saumon mariné, sauce au kéfir de lait à l'aneth, carpaccio de concombre, galette d'avoine	16€
Terrine de pintade en habit de poivron rouge et vert, petite salade niçoise	16€
La salade des jardiniers : herbes, légumes, fleurs et poêlée de girolles d'été, émulsion à l'huile de beaux de Provence	15€
Pressé de légumes du soleil confits, mousse d'artichaut et crostini de chèvre frais	16€
Langoustine sur une purée verte, es puma de jus de langoustine et coulis de persil	22€

___ Les poissons

Sandre, mousseline à la bourrache, nid de pâtes et poêlée de girolles d'été	26€
Filet de rouget « façon bouillabaisse » sur un lit de fenouil, pomme de terre safranée, crostinis à la tapenade d'olive verte et noire	24€
Dorade entière grillée sur jus de basilic, taboulé coloré et huile des Baux de Provence	24€

___ Les plats végétariens

Une courgette farcie de chèvre frais à la menthe, coulis de tomate et poêlée de poivrons jaunes	22€
Risotto verde et girolles d'été	22€



la clairière bio & spa hotel

Restaurant Bio « Les Six Saveurs »

___ Les viandes

Une pièce de pintade au pinot noir, timbale d'artichaut, lardons et petits pois	24€
Un carré de veau « cuisson douce », bavarois d'aubergine et fine ratatouille	29€

___ Les fromages

Trois fromages fermiers	9€
Le munster de la « Ferme des Pensées Sauvages »	9€

___ Les desserts

Moelleux aux amandes et à la pistache, compotée d'abricot et sorbet à la saveur d'herbes de lavande	12€
Poêlée de pêche au jus d'épices et glace à la verveine dans un tube croquant d'agrumes	12€
Chocolat en demi-sphère, sorbet de thé « à l'ombre d'amandier », superposition d'amaranthe soufflée et mascarpone	12€
Dessert des sous bois : Crème brûlée à la Reine de Près, myrtilles fraîches	10€