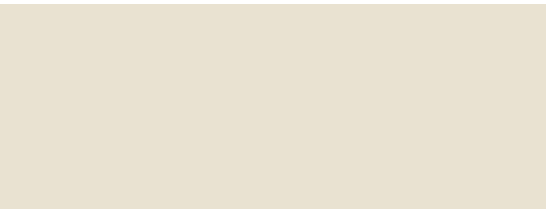
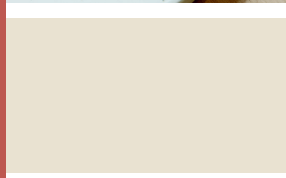


Eté 2026



Ernest



Ernest

04 73 41 14 50

34 rue Georges Besse, Le Brezet 63100 Clermont Ferrand

 [ernest_clermont](https://www.instagram.com/ernest_clermont)

Bienvenue à notre table,

Pour cette nouvelle carte, nous avons simplement voulu mettre en avant ce que l'été nous offre de meilleur et le savoir-faire de nos producteurs locaux.

Ma cuisine est influencée par mes origines méditerranéennes, avec toujours la même envie : proposer des plats sincères, gourmands, accessibles et surtout où le produit reste la vedette.

Je vous invite également à découvrir les **créations de notre pâtissière Sophie Dufayet**, qui a imaginé des desserts autour des fruits de saison, entre fraîcheur, gourmandise et légèreté.

Je **remercie également mon sous-chef, Gabriel Darnault**, qui m'accompagne au quotidien dans cette aventure.

Toute la brigade se joint à moi pour vous souhaiter un excellent moment et une belle dégustation !



Olivier KAUFFMANN
Chef Exécutif - Restaurant ERNEST

Liste des allergènes

Présence de l'allergène dans la liste des ingrédients.

LISTES DES ALLERGENES

-  Gluten
-  Crustacés
-  Œufs
-  Poissons
-  Arachides
-  Soja
-  Lait
-  Fruits à coque (amandes, noix...)
-  Céleri
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Anhydrite sulfureux et sulfites
-  Mollusques
-  Lupin

NOS ENTREES :

SOUPE DE TOMATE   
TRUITE FUMÉE  
MELON JAMBON    

NOS PLATS :

FILET DE BŒUF    
AUBERGINE    
FILET DE BAR   
SALADE CAESAR       
SMASH BURGER       

NOS FROMAGES :

ASSIETTE DE FROMAGES 

NOS DESSERTS :

SOUPE D'ABRICOT   
CAMEL ESTRAGON     
ENTREMET CHOCOLAT     

Ernest

NOS ENTRÉES

 Soupe de tomates jaunes, pastèque, graines de moutarde, huile de verveine et tuile de sarrasin 9€
 IGP Atlantique "Onde Bleue", Tutiac*

Truite fumée maison, yaourt citronné, herbes fraîches, radis et huile d'herbes 14€
 AOP Muscadet, Vignoble Malidain*

Melon, jambon cru d'Auvergne, chèvre frais de chez Cabrilhat et huile de basilic 12€
 AOP Côtes de Provence, Château d'Astros*

Prix TTC, service compris.

*Suggestion accord mets & vins - non compris dans le prix du plat. Voir carte des boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ernest

NOS PLATS

 Aubergine rôtie au miso, purée de sésame blanc et noix de cajou à la tartufata, pickles d'oignons rouges et herbes fraîches 17€
 AOP Côtes d'Auvergne, M. Desprat*

Filet de bar rôti, courgettes grillées, sauce vierge et bouillon iodé à l'aneth 31€
 AOP Petit Chablis, Dom. Pommier*

Filet de bœuf d'Auvergne, truffade Auvergnate et jus corsé 34€
 AOP Crozes-Hermitage, Dom. Mucyn*

Smash Burger, cheddar affiné, oignons confits, sauce burger et frites maison cuites dans la graisse de bœuf 22€
 IGP Puy de Dôme, Maison Desprat, "43.5"*

Salade Caesar, poulet croustillant 15€
 AOP Sable de Camargue, Clos des Baronnetts*



Toutes nos viandes sont d'origine française (nées, élevées et abattues en France)

Prix TTC, service compris.

*Suggestion accord mets & vins - non compris dans le prix du plat. Voir carte des boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ernest

NOS DESSERTS

Chariot de fromages d'Auvergne - Assiette de 4 choix 13€

 AOP Côtes du Rhône, Côteaux des Travers*

Soupe d'abricots rôtis au miel, crémeux amande, granola aux amandes, basilic et glace à la fleur de lait 8€

 IGP Côtes de Gascogne, XVIII St Luc*

Caramel à l'estragon, framboises, biscuit madeleine citron et glace au poivre de Sichuan 10€

 Champagne Tsarine Premium Brut*

Entremet chocolat noir Grand Cru Valrhona, croustillant noix de coco et coulis de passion 11€

 Porto Graham's Fine Tawny*

Glaces artisanales d'Auvergne

2 boules de glace **6 €** 3 boules de glace **9 €**

Chocolat, Vanille, Café, Rhum-raisin, Noisette, Caramel beurre salé, Marron glacé, Fleur de lait, Pistache, Noix de coco, Abricot, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Myrtille

Prix TTC, service compris.

*Suggestion accord mets & vins - non compris dans le prix du plat. Voir carte des boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

FOURNISSEURS LOCAUX

Nous avons à cœur de valoriser les produits de nos régions dans chacune de nos créations.

