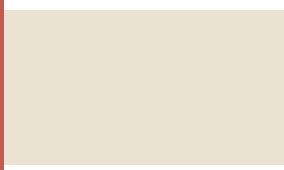
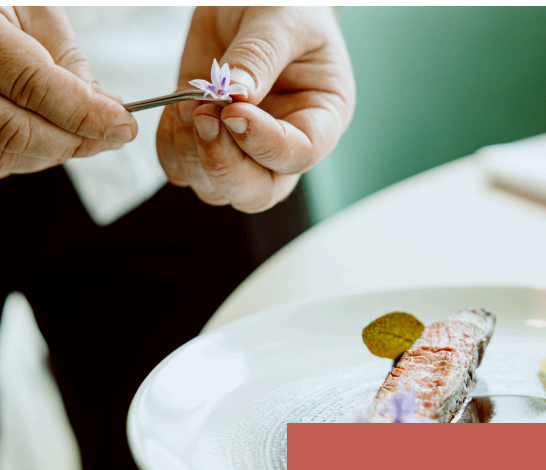
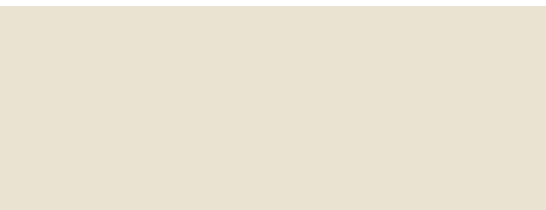


Automne 2026



Ernest

04 73 41 14 50

34 rue Georges Besse, Le Brezet 63100 Clermont Ferrand

 [ernest_clermont](#)

Bienvenue à notre table,

Avec l'arrivée de l'automne, nous avons eu envie de travailler autour des produits de saison. Champignons, courges, châtaignes, fruits de saison et produits de notre région viennent naturellement composer cette nouvelle carte.

Ma cuisine est influencée par mes origines méditerranéennes, avec toujours la même envie de proposer des plats sincères, gourmands et accessibles, en laissant une vraie place au produit.

Je vous invite également à découvrir les créations de notre pâtissière Sophie Dufayet, qui a imaginé des desserts autour des saveurs de l'automne, avec des associations gourmandes et des desserts qui restent frais et légers.

Toute la brigade se joint à moi pour vous souhaiter un excellent moment à notre table 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 :

COURGE RÔTIE

OEUF PARFAIT

COCHON CONFIT

MAQUEREAU

NOS PLATS :

LENTILLES BLONDE

LIEU CONFIT

JOUE DE BOEUF

BURGER

MAGRET

OMELETTE

NOS FROMAGES :

ASSIETTE DE FROMAGES

NOS DESSERTS :

CHOCOLAT NOIR

CREMEUX DE MAIS

POMME CARAMELISEE

MARRON

Ernest

NOS ENTRÉES

-  Courge rôtie, crème de châtaigne, pickles de pomme, noix et huile de sauge 9€
 AOP Côtes d'Auvergne, M. Desprat*
- Oeuf parfait, velouté de champignons, shiitakés sautés, noisettes et jus végétal corsé 10€
 AOP Bourgueil, Dom. Y. Amirault*
- Croustillant de cochon confit, oignons doux, moutarde à l'ancienne et jus réduit 11€
 IGP Puy de Dôme, Maison Desprat, "43.5"*
- Maquereau à la flamme, poireau brûlé, beurre de gingembre citronné et raisin noir 12€
 AOP Muscadet, Vignoble Malidain*

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

-  Lentilles blondes de Saint-Flour, girolles et shiitakes, pesto de persil, graines de courge et velouté de potimarron au cumin 18€
 AOP Pic st Loup, Château de Lascours*
- Pavé de lieu confit "cuisson nacrée", salsifis glacés au beurre d'herbes, ail noir, sauce au vin blanc 24€
 AOP Petit Chablis, Dom. Pommier*
- Joue de boeuf braisée confite, mousseline de céleri-rave, pleurotes, moutarde et jus de braisage 26€
 AOP Crozes-Hermitage, Dom. Mucyn*
- Burger de boeuf d'Aubrac, Saint-Nectaire, lard fumé, confit d'oignons avec frites et sauce burger 22€
 AOP Côtes du Rhone, Coteaux des travers*
- Demi-magret de canard du Domaine de Limagne, coulis de cassis, purée de patate douce au beurre noisette et chips de lin 22€
 AOP Pic st Loup, Château de Lascours*
- Omelette aux pommes de terre, Cantal et tomme, salade verte 14€
 IGP Puy de Dôme, Maison Desprat, "43.5"*



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.

NOS DESSERTS

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

 *AOP Côtes du Rhône, Côteaux des Travers**

Chocolat noir, caramel à la gentiane, crumble cacao-noisette et crème anglaise à la citronnelle 10€

 *Champagne Tsarine Premium Brut**

Crèmeux de maïs vanillé, flan de maïs, gel de citron et sorbet citron 9€

 *Liqueur de Limoncello*

Pomme caramélisée au beurre noisette, crèmeux caramel de cidre, sablé sarrasin 8€

 *Champagne Tsarine Premium Brut**

Marron, gâteau moelleux, marmelade de mûre et sorbet cassis 10€

 *IGP Côtes de Gascogne, XVIII St Luc**

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.

