



MENU

MENU "EN AVANT" - 29.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Conchiglioni farcis de rilette de saumon, crème de ciboulette, vierge de châtaignes et noix

Tronçon de lieu noir aux flocons d'avoine et graines de courge, crème de panais,
lentilles de Limagne aux agrumes et petits légumes croquants

OU

Poulet fermier d'Auvergne confit longuement au jus, mousseline de butternut,
râpé de pomme de terre, fricassée de pleurotes en persillade, jus aux cèpes

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande
(Supplément : 3,50€ pour le café gourmand)

FORMULE "RUCK" - 23€

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

A choisir dans le menu "En avant"

(Valable uniquement les midis)

MENU "CHISTERA" - 43€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

Œuf Bio de la ferme de Léa façon Meurette, lard fumé, velouté de champignons, gaufre noisette

OU

Gravlax de cabillaud, ketchup de betterave, quinoa pomme verte, citron vert

Filet de bar rôti à l'huile d'olive et fleur de sel, crème de panais,
lentilles de Limagne aux agrumes et petits légumes croquants

OU

Cochon en trois façons, la longe rôtie, l'échine moelleuse et le boudin grillé,
crème de panais, lentilles de Limagne aux agrumes et petits légumes croquants

Notre sélection de fromages de producteurs

OU

Fromage blanc de notre région

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande
(Supplément : 3,50€ pour le café gourmand)

Prix net TTC - dont 10% de TVA - Service Compris - Hors boisson

Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade

ACCORD METS & VINS

Sélection de 3 verres
de vin
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres
de vin
10cl - 26€





MENU

MENU "GRAND CHELEM" - 53€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

Poulpe cuit en basse température, risotto aux petits légumes, parmesan et herbes fraîches

OU

Marbré de foie gras et canard confit, chutney pommes, poires, figues, ficelle aux raisins sec

Pavé d'espadon mi cuit aux épices douces, grillé à la plancha,
crème de panais, lentilles de Limagne

OU

Pavé de filet de bœuf Charolais poêlé, mousseline de butternut,
râpé de pomme de terre, fricassée de pleurotes en persillade, jus aux cèpes

Notre sélection de fromages de producteurs

OU

Fromage blanc de notre région

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande
(Supplément : 3,50€ pour le café gourmand)

MENU "BRENNUS" - 63€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + POISSON + VIANDE + FROMAGE + PRE DESSERT + DESSERT

Le chef vous propose une découverte de la carte et/ou des suggestions du moment.

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table.

ACCORD METS & VINS

Sélection de 3 verres
de vin
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres
de vin
10cl - 26€



Prix net TTC - dont 10% de TVA - Service Compris - Hors boisson

Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade



A LA CARTE

ENTRÉES

Conchiglioni farcis de rilette de saumon, crème de ciboulette, vierge de châtaignes et noix	19 [€]
Œuf Bio de la ferme de Léa façon Meurette, lard fumé, velouté de champignons, gaufre noisette	21 [€]
Gravlax de cabillaud, ketchup de betterave, quinoa pomme verte, citron vert	22 [€]
Poulpe cuit en basse température, risotto aux petits légumes, parmesan et herbes fraîches	24 [€]
Marbré de foie gras et canard confit, chutney pommes, poires, figues, ficelle aux raisins sec	28 [€]

PLATS

POISSONS

Tronçon de lieu noir aux flocons d'avoine et graines de courge	22 [€]
Filet de bar rôti à l'huile d'olive et fleur de sel	24 [€]
Pavé d'espadon mi cuit aux épices douces, grillé à la plancha	31 [€]
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 [€]

VIANDES

Poulet fermier d'Auvergne confit longuement au jus	22 [€]
Cochon en trois façons, la longe rôtie, l'échine moelleuse et le boudin grillé	24 [€]
Pavé de filet de bœuf Charolais poêlé	33 [€]

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : crème de panais, lentilles de Limagne aux agrumes et petits légumes croquants

Viande : mousseline de butternut, râpé de pomme de terre, fricassée de pleurotes en persillade, jus aux cèpes

FROMAGES

Notre sélection de fromages de producteurs	8 [€]
Fromage blanc de notre région	5 [€]

DESSERTS

Nous vous invitons à nous indiquer votre choix de dessert à la prise de commande.

Sablé, marmelade et figues fraîches, dacquoise amandes, sorbet	10.50 [€]
Madeleine chocolat, praliné Noix, mousse noix, struzel chocolat, sponge cake, glace	10.50 [€]
Poire pochée au vin rouge, biscuit moelleux, diplomate 4 épices, compotée et prunes fraîches, sorbet	10.50 [€]
Assortiment de glaces / sorbets artisanaux	7.50 [€]
Café / Thé gourmand (assortiment de 3 mini desserts de la carte)	13.50 [€]

Prix net TTC - dont 10% de TVA - Service Compris - Hors boisson



Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade