



# MENU

## MENU "EN AVANT" . 29.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Crevettes, hareng fumé et truite gravlax, pois cassés aux agrumes, mousseline d'avocats, blinis

Filet de daurade royale rôti au sel d'épices douces, Fregola Sarda aux poireaux,  
bisque de crustacés

ou

Epaule de veau braisé longuement au jus, fricassée de pommes de terre, champignons et bacon fumé,  
carotte confite au miel, purée de céleri, jus à la truffe

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

Velouté de châtaignes, raviole de champignons et parfum de truffe, copeaux de Cantal AOP

ou

Terrine de saumon au sésame noir, aïoli aux herbes, vierge de céleri, fenouil et pomme verte,  
crumble au safran

Pavé de sandre en croûte de citron et châtaignes, Fregola Sarda aux poireaux, bisque de crustacés

ou

Suprême de pintade fermière d'Auvergne rôti et boudin blanc, fricassée de pommes de terre,  
champignons et bacon fumé, carotte confite au miel, purée de céleri, jus à la truffe

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

### ACCORD METS & VINS

Sélection de 3 verres  
de vin  
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres  
de vin  
10cl - 26€



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



# MENU

## MENU "GRAND CHELEM" . 53€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

---

Noix de saint Jacques grillées à la plancha, coulis de topinambour, crème de cèpes,  
ragoût de sarrasin aux petits légumes

**OU**

Notre foie gras de canard cuit au naturel, pain d'épices, confit d'oignons et gelée à l'orange

---

Filet de carrelet roulé au beurre maître d'hôtel, Fregola Sarda aux poireaux,  
bisque de crustacés

**OU**

Confit de gibier cuit 12h façon Rossini (cerf/biche), fricassée de pommes de terre,  
champignons et bacon fumé, carotte confite au miel,  
purée de céleri, jus à la truffe

---

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)

### ACCORD METS & VINS

Sélection de 3 verres  
de vin  
10cl - 19.50€

---

Sélection de 4 verres  
de vin  
10cl - 26€

## 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.

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

Crevettes, hareng fumé et truite gravlax, pois cassés aux agrumes, mousseline d'avocats, blinis	19 <sup>€</sup>
Velouté de châtaignes, raviole de champignons et parfum de truffe, copeaux de Cantal AOP	21 <sup>€</sup>
Terrine de saumon au sésame noir, aioli aux herbes, vierge de céleri, fenouil et pomme verte, crumble au safran	22 <sup>€</sup>
Noix de saint Jacques grillées à la plancha, coulis de topinambour, crème de cèpes, ragoût de sarrasin aux petits légumes	24 <sup>€</sup>
Notre foie gras de canard cuit au naturel, pain d'épices, confit d'oignons et gelée à l'orange	28 <sup>€</sup>

## PLATS

### POISSONS

Filet de daurade royale rôti au sel d'épices douces	22 <sup>€</sup>
Pavé de sandre en croûte de citron et châtaignes	24 <sup>€</sup>
Filet de carrelet roulé au beurre maître d'hôtel	31 <sup>€</sup>
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 <sup>€</sup>

### VIANDES

Épaule de veau braisé longuement au jus	22 <sup>€</sup>
Suprême de pintade fermière d'Auvergne rôti et boudin blanc	24 <sup>€</sup>
Confit de gibier cuit 12h façon Rossini (cerf/biche)	33 <sup>€</sup>

## ACCOMPAGNEMENTS

**Poisson** : Fregola Sarda aux poireaux, bisque de crustacés

**Viande** : fricassée de pommes de terre, champignons et bacon fumé, carotte confite au miel, purée de céleri, jus à la truffe

## FROMAGES

Notre sélection de fromages de producteurs	8 <sup>€</sup>
Fromage blanc de notre région	5 <sup>€</sup>

## DESSERTS

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

Notre version du Paris Brest praliné noisette et pommes en deux textures	10.50 <sup>€</sup>
Biscuit amande et crémeux potimarron, croustillant de riz soufflé, coulis et sorbet passion	10.50 <sup>€</sup>
Sablé Breton, marmelade et segments d'agrumes, mousseline marrons, meringues, sorbet citron	10.50 <sup>€</sup>
Assortiment de glaces / sorbets artisanaux	7.50 <sup>€</sup>
Café / Thé gourmand (assortiment de 3 mini desserts de la carte)	13.50 <sup>€</sup>

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

L'en-but

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