



MENU

MENU "EN AVANT" . 29.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Crème de potimarron, filet de canard au sel d'herbes, chèvre et ciboulette, graines de courges

Lieu noir rôti à l'huile d'aneth, baies roses et citron, étuvée de fenouil aux amandes, céleri rôti, coulis de pomme de terre à la vanille

ou

Echine de porc d'Auvergne confite en croûte de cacahuètes, polenta à la truffe, mousseline de patate douce, et petits légumes

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 et pour les tables inférieures à 10 personnes)

MENU "CHISTERA" . 43€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

Choux fleur en deux façons, pleurotes persillés aux noisettes, œuf bio cuit à 63°, chips de légumes

ou

Rillette de crabe au citron confit, sablé au curry, mousse coco, avocat et pamplemousse frais

Cabillaud aux anchois, câpres et agrumes, étuvée de fenouil aux amandes, céleri rôti, coulis de pomme de terre à la vanille

ou

Ballotine de poulet fermier d'Auvergne farci aux noix et vin jaune, polenta à la truffe, mousseline de patate douce, et petits légumes

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€

L'en-but

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



MENU

MENU "GRAND CHELEM" . 53€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

Foie gras cuit au naturel, confit lentilles vanille/gingembre,
purée de carotte aux fruits de la passion

OU

Carpaccio de Saint Jacques au citron vert, houmous d'haricots blancs,
chutney de mangue/Espelette

Filet de Saint Pierre grillé à la plancha, étuvée de fenouil aux amandes,
céleri rôti, coulis de pomme de terre à la vanille

OU

Souris d'agneau de Lozère braisée au beurre d'herbes, polenta à la truffe,
mousseline de patate douce, et petits légumes

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.

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



A LA CARTE

ENTRÉES

Crème de potimarron, filet de canard au sel d'herbes, chèvre et ciboulette, graines de courges	19 [€]
Choux fleur en deux façons, pleurotes persillés aux noisettes, œuf bio cuit à 63°, chips de légumes	21 [€]
Rillettes de crabe au citron confit, sablé au curry, mousse coco, avocat et pamplemousse frais	22 [€]
Foie gras cuit au naturel, confit lentilles vanille/gingembre, purée de carotte aux fruits de la passion	24 [€]
Carpaccio de Saint Jacques au citron vert, houmous d'haricots blancs, chutney de mangue/Espelette	28 [€]

PLATS

POISSONS

Lieu noir rôti à l'huile d'aneth, baies roses et citron	22 [€]
Cabillaud aux anchois, câpres et agrumes	24 [€]
Filet de Saint Pierre grillé à la plancha	31 [€]
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 [€]

VIANDES

Echine de porc d'Auvergne confite en croûte de cacahuètes	22 [€]
Ballotine de poulet fermier d'Auvergne farci aux noix et vin jaune	24 [€]
Souris d'agneau de Lozère braisée au beurre d'herbes	33 [€]

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : étuvée de fenouil aux amandes, céleri rôti, coulis de pomme de terre à la vanille
Viande : polenta à la truffe, mousseline de patate douce, et petits légumes

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.

Biscuit joconde et mousse légère au miel, ganache citron, amandes croustillantes	10.50 [€]
Onctueux et biscuit chocolat noir république dominicaine, mousse betterave au piment d'Espelette	10.50 [€]
Poire pochée au thé noir, pâte sablée, condiment sésame et poire, mousse caramel et 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