



MENU

MENU "EN AVANT" . 29.50[€]

ENTREE + PLAT + DESSERT

Terrine d'églefin au piment d'Espelette, blé vert fumé freekeh et crémeux de petits pois

Filet dorade sébaste rôti à l'huile d'olive et aux épices douces,
poêlée de légumes de printemps aux oignons nouveaux et huile de basilic

OU

Poulet fermier d'Auvergne en deux cuissons, le suprême rôti, la cuisse confite,
écrasé de pomme de terre à l'ail des ours, asperges vertes et mousseline de carottes

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

Asperges blanches de Limagne à l'huile de noix, crème mimosa, vierge de légumes croquants

OU

Gravlax de truite à la betterave, crème au citron vert, chou rouge aux agrumes, blinis noisette

Ombre chevalier en croûte d'amandes et agrumes,
poêlée de légumes de printemps aux oignons nouveaux et huile de basilic

OU

Paleron de bœuf d'Aubrac braisé 12h, mélange de céréales croustillants,
écrasé de pomme de terre à l'ail des ours, asperges vertes et mousseline de carottes

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

Fricassée de cuisses de grenouilles aux légumes de printemps, émulsion de pomme de terre

OU

Pâté en croute farci au foie gras, crème gribiche, pickles et salade d'herbes

Pavé de bar grillé à la plancha et fleur de sel,
poêlée de légumes de printemps aux oignons nouveaux et huile de basilic

OU

Filet de veau de l'Aveyron aux morilles,
écrasé de pomme de terre à l'ail des ours, asperges vertes et mousseline de carottes

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

| | |
|---|-----------------|
| Terrine d'églefin au piment d'Espelette, blé vert fumé freekeh et crémeux de petits pois | 19 [€] |
| Asperges blanches de Limagne à l'huile de noix, crème mimosa, vierge de légumes croquants | 21 [€] |
| Gravlax de truite à la betterave, crème au citron vert, chou rouge aux agrumes, blinis noisette | 22 [€] |
| Fricassée de cuisses de grenouilles aux légumes de printemps, émulsion de pomme de terre | 24 [€] |
| Pâté en croute farci au foie gras, crème gribiche, pickles et salade d'herbes | 28 [€] |

PLATS

POISSONS

| | |
|--|-----------------|
| Filet dorade sébaste rôti à l'huile d'olive et aux épices douces | 22 [€] |
| Omble chevalier en croûte d'amandes et agrumes | 24 [€] |
| Pavé de bar grillé à la plancha et fleur de sel | 31 [€] |
| Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment) | 33 [€] |

VIANDES

| | |
|--|-----------------|
| Poulet fermier d'Auvergne en deux cuissons, le suprême rôti, la cuisse confite | 22 [€] |
| Paleron de bœuf d'Aubrac braisé 12h, mélange de céréales croustillants | 24 [€] |
| Filet de veau de l'Aveyron aux morilles | 33 [€] |

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : poêlée de légumes de printemps aux oignons nouveaux et huile de basilic

Viande : écrasé de pomme de terre à l'ail des ours, asperges vertes et mousseline de carottes

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 chocolat, crémeux vanille, crème fouettée au grué de cacao, sablé cacao et fleur de sel | 10.50 [€] |
| Autour du maïs de Limagne, biscuit amande/caramel, crémeux maïs, onctueux de popcorn | 10.50 [€] |
| Baba exotique, coulis mangue/passion, émulsion et crumble coco, ananas frais au citron vert | 10.50 [€] |
| Assortiment de glaces / sorbets artisanaux | 7.50 [€] |
| Café / Thé gourmand (assortiment des 3 mini desserts de la carte) | 13.50 [€] |

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