



RESTAURANT
OFFICIEL DE L'ASM | PANORAMIQUE
& GASTRONOMIQUE

Stephane Ranieri

Le chef Toque d'Auvergne
Stéphane RANIERI

vous souhaite la bienvenue.

« Accompagné de ma brigade, je
vous propose une cuisine
inventive et raffinée, travaillée
uniquement avec des produits de
première fraîcheur. »



Responsable de salle
Cyril Vallanchon

Second de cuisine
Gaëtan Amblard

Chef Pâtissier
Kéwan Boile

Pour le bien-être et le respect de notre équipe, nous vous accueillons :

Les midis de 12h à 13h15 (dernière prise de commande) - Fermeture du restaurant à 15h30.

Les soirs de 19h30 à 20h45 (dernière prise de commande) - Fermeture du restaurant à 0h00.

Passé les heures limites de prise de commande, le chef se réserve le droit
de limiter le choix des menus.

Nous vous remercions pour votre compréhension.





MENU

MENU "EN AVANT" . 29.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Rafraichi de petit pois - crémeux au bleu « la Mémée », magret de canard séché au sel

Filet de dorade sébaste - rôti aux herbes,
légumineuses aux cébettes, asperges vertes, beurre blanc vanille, citron, piment

OU

Epaule de veau confite - laquée au balsamique et romarin,
râpé de pomme de terre, légumes de printemps, coulis d'épinards

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande
(Supplément : 4,50€ 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 - yaourt à la grecque, ciboulette, chou rouge, tagliatelles de légumes et granola

OU

Terrine de cabillaud - cœur de saumon, chapelure persillée, fenouil et crudités aux agrumes

Pavé de saumon - pétales de maïs au miel épicé,
légumineuses aux cébettes, asperges vertes, beurre blanc vanille, citron, piment

OU

Gigot d'agneau de Lozère - à l'ail des ours,
râpé de pomme de terre, légumes de printemps, coulis d'épinards

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 : 4,50€ pour le café gourmand)

Accords Mets & Vins

Sélection de 3 verres
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres
10cl - 26€

Accords Mets & Vins Sans Alcool :

Sélection de 3 verres
10cl - 15€

Sélection de 4 verres
10cl - 20€



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

Poulpe grillé - crème d'artichauts cocotte de pomme de terre ratte au chorizo et oignons nouveaux

OU

Raviole de foie gras - condiment truffé, velouté d'asperges blanches, échalotes et noisettes

Filet de maigre - grillé sur peau, légumineuses aux cébettes, asperges vertes, beurre blanc vanille, citron, piment

OU

Le poulet Fermier jaune d'Auvergne - en deux cuisson, morilles à la crème, râpé de pomme de terre, légumes de printemps, coulis d'épinards

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 : 4,50€ pour le café gourmand)

Accords Mets & Vins

Sélection de 3 verres
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres
10cl - 26€

Accords Mets & Vins Sans Alcool :

Sélection de 3 verres
10cl - 15€

Sélection de 4 verres
10cl - 20€

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.

MENU "PETITE MÊLÉE" – Enfant . 15€

ENTREE + PLAT + DESSERT + SIROP À L'EAU

Moins de 10 ans – Menu « En avant » servi en portion adaptée.

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

Rafraichi de petit pois - crémeux au bleu « la Mémée », magret de canard séché au sel	19 [€]
Asperges blanches - yaourt à la grecque, chou rouge, tagliatelles de légumes et granola	21 [€]
Terrine de cabillaud - saumon, chapelure persillée, fenouil et crudités aux agrumes	22 [€]
Poulpe grillé - crème d'artichauts cocotte de ratte au chorizo et oignons nouveaux	24 [€]
Raviole de foie gras - condiment truffé, velouté d'asperges blanches, échalotes et noisettes	28 [€]

PLATS

POISSONS

Filet de dorade sébaste - rôti aux herbes	22 [€]
Pavé de saumon - pétales de maïs au miel épicé	24 [€]
Filet de maigre - grillé sur peau	31 [€]
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 [€]

VIANDES

Epaule de veau confite - laquée au balsamique et romarin	22 [€]
Gigot d'agneau de Lozère - à l'ail des ours	24 [€]
Le poulet Fermier jaune d'Auvergne - en deux cuisson, morilles à la crème	33 [€]

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : légumineuses aux cébettes, asperges vertes, beurre blanc vanille, citron, piment

Viande : râpé de pomme de terre, légumes de printemps, coulis d'épinards

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.

Mikado Mojito - explosion de fraîcheur entre le citron vert et la menthe <i>(sans alcool)</i>	11 [€]
Rhubarbe - Fraise - poivre de Sichuan - association fraîche, fruitée et poivrée	11 [€]
100 % chocolat - Tanzanie et Guatemala de Mathieu Arthaud - sous toutes ses formes	11 [€]
Assortiment de glaces - sorbets artisanaux	8.50 [€]
Le café Très Gourmand - déclinaison des desserts de la carte en 3 services	14.50 [€]

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

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

