



MENU

MENU "EN AVANT". 30€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Pressé de joue de porc – marmelade de figues au balsamique, choux rouges crumble de noix

Filet de daurade - vinaigrette citron – cumin - graines
mousseline de patate douce à l'huile d'olive, galet de lentilles vertes, endive rôtie à l'orange

OU

Paleron de bœuf - confit en croûte de fruits secs
purée de céleri, poêlée de champignons, choux et navet marteau

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". 24€

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". 45€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT

Amuse-bouche

Salade d'écrevisses et lentilles corail aux agrumes – panna cotta de potimarron

OU

Œuf bio « parfait » - velouté de pomme de terre à l'ail, champignons du moment, persil et noisettes

Eglefin roulé - en chapelure d'herbes
mousseline de patate douce à l'huile d'olive, galet de lentilles vertes, endive rôtie à l'orange

OU

Suprême de pintade fermière d'Auvergne - en cuisson douce
purée de céleri, poêlée de champignons, choux et navet marteau

Notre sélection de 3 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 - 21€

Sélection de 4 verres
10cl - 28€

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". 55€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT

Amuse-bouche

Raviole ouverte de gambas – célerisotto au parmesan, bisque de carapaces

OU

Foie gras poêlé – panais deux textures, vierge de châtaigne – ciboulette

Espadon grillé à la plancha - servi mi cuit

mousseline de patate douce à l'huile d'olive, galet de lentilles vertes, endive rôtie à l'orange

OU

Agneau en deux cuissons - l'épaule confite façon tajine, la selle rôtie
purée de céleri, poêlée de champignons, choux et navet marteau

Notre sélection de 3 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 - 21€

Sélection de 4 verres
10cl - 28€

Accords Mets & Vins Sans Alcool :

Sélection de 3 verres
10cl - 15€

Sélection de 4 verres
10cl - 20€

MENU "BRENNUS". 65€

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

- Pressé de joue de porc** - marmelade de figues au balsamique, choux rouges crumble de noix 19[€]
- Salade d'écrevisses et lentilles corail aux agrumes** - panna cotta de potimarron 21[€]
- Œuf bio « parfait »** - velouté de pomme de terre à l'ail, champignons du moment, persil et noisettes 22[€]
- Raviole ouverte de gambas** - célerisotto au parmesan, bisque de carapaces 24[€]
- Foie gras poêlé** - panais deux textures, vierge de châtaigne - ciboulette 28[€]

PLATS

POISSONS

- Filet de daurade** - vinaigrette citron - cumin - graines 22[€]
- Eglefin roulé** - en chapelure d'herbes 24[€]
- Espadon grillé à la plancha** - servi mi cuit 31[€]
- Parillada de poissons** (assortiment de poissons du moment) 33[€]

VIANDES

- Paleron de bœuf** - confit en croûte de fruits secs 22[€]
- Suprême de pintade fermière d'Auvergne** - en cuisson douce 24[€]
- Agneau en deux cuissons** - l'épaule confite façon tajine, la selle rôtie 33[€]

ACCOMPAGNEMENTS

- Poisson** : mousseline de patate douce à l'huile d'olive, galet de lentilles vertes, endive rôtie à l'orange
- Viande** : purée de céleri, poêlée de champignons, choux et navet marteau

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.

- L'Exory** - mariage inattendu entre les fruits exotiques et le curry 11[€]
- Le Tiramisu dans une version moderne** - mascarpone, chocolat, amaretto 11[€]
- Dans l'esprit d'une Tatin** - pommes caramélisées, crème fermière vanille, caramel au beurre salé 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

L'en-but