



MENU

MENU "EN AVANT". 30€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Tartine à l'oignon, boudin blanc, pana cotta de lard fumé, velouté de choux-fleur, noix et Cantal

Retour de pêche – suivant l'arrivée du jour, rôti à l'huile d'olive
mousseline et rôti de butternut, fondue de poireaux, jus réduit safrané, chutney de mandarines

OU

Épaule de veau – confite en chapelure de pain d'épices moutardé
purée de pommes de terre, légumes d'hiver rôtis, condiment châtaigne acidulé, jus truffé

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)

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 "CHISTERA". 45€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT

Amuse-bouche

Gnocchi de potimarron au thym, crème de parmesan à l'ail, éclats de noisettes

OU

Ballotine de truite à la châtaigne, coulis de fenouil citronné, gaufre aux épices

Pavé de saumon – aux amandes, citron, baies roses et aneth
mousseline et rôti de butternut, fondue de poireaux, jus réduit safrané, chutney de mandarines

OU

Filet mignon de porc – rôti à basse température, pounti aux châtaignes
purée de pommes de terre, légumes d'hiver rôtis, condiment châtaigne acidulé, jus truffé

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)



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

Noix de saint Jacques, mousseline de topinambour au parfum de café, pois blonds de la Planèze

OU

Autour du canard, marbré de confit et foie gras, condiment de gésier, carotte – orange

Filet de sole – beurre de potimarron et graines de courges
mousseline et rôti de butternut, fondue de poireaux, jus réduit safrané, chutney de mandarines

OU

Volaille fermière d'Auvergne – farcie à la royale
purée de pommes de terre, légumes d'hiver rôtis, condiment châtaigne acidulé, jus truffé

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

Tartine à l'oignon , boudin blanc, pana cotta de lard fumé, velouté de choux-fleur, noix et Cantal	19 [€]
Gnocchi de potimarron au thym , crème de parmesan à l'ail, éclats de noisettes	21 [€]
Ballotine de truite à la châtaigne , coulis de fenouil citronné, gaufre aux épices	22 [€]
Noix de saint Jacques , mousseline de topinambour au parfum de café, pois blonds de la Planèze	24 [€]
Autour du canard , marbré de confit et foie gras, condiment de gésier, carotte - orange	28 [€]

PLATS

POISSONS

Retour de pêche - suivant l'arrivée du jour, rôti à l'huile d'olive	22 [€]
Pavé de saumon - aux amandes, citron, baies roses et aneth	24 [€]
Filet de sole - beurre de potimarron et graines de courges	31 [€]
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 [€]

VIANDES

Épaule de veau - confite en chapelure de pain d'épices moutardé	22 [€]
Filet mignon de porc - rôti à basse température, pounti aux châtaignes	24 [€]
Volaille fermière d'Auvergne - farcie à la royale	33 [€]

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : mousseline et rôti de butternut, fondue de poireaux, jus réduit safrané, chutney de mandarines
Viande : purée de pommes de terre, légumes d'hiver rôtis, condiment châtaigne acidulé, jus truffé

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.

Le 100% noisettes - croustillant, biscuit financier, crémeux à la fleur de sel, praliné, espuma	11 [€]
La fleur acidulée - notes d'agrumes, 4 épices, Grand Marnier aux deux meringues	11 [€]
La bûchette des fêtes - chocolat noir 67% Weiss, vanille Madagascar et muscovado	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

