



MENU

MENU "EN AVANT". 30€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Comme un poireau – vinaigrette, inspiration gribiche, moutarde de Charroux, jambon speck fumé

Retour de pêche, suivant l'arrivée du jour, rôti à l'huile d'olive,
flan et palet rôti de butternut, endive citron/orange sauce pil-pil à la Gentiane Couderc

OU

Pressé de poulet fermier d'Auvergne – beurre, ail et thym
mousseline de panais, pressé de pommes de terre au beurre noisette, étuvée choux/champignons

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

Œuf Bio de Léa cuit à 63°C, onctueux de pomme terre, fricassée pois blond de la Planèze au lard

OU

Tarte oignons – parmesan, salade de lentilles aux noisettes, déclinaison autour du potimarron

Loup de mer – vinaigrette de sésame, ail et citron
flan et palet rôti de butternut, endive citron/orange sauce pil-pil à la Gentiane Couderc

OU

Porc d'Auvergne – araignée marinée -grillée, la poitrine confite et choux farci au boudin noir
mousseline de panais, pressé de pommes de terre au beurre noisette, étuvée choux/champignons

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

Ballotine de truite et poulpe, pistaches, citron et brocolis en deux façons

OU

Marbré de foie gras et confit de canard de Limagne, condiments mi-figue / mi-raisin

Ombre chevalier – roulé aux graines de courges et sauce soja
flan et palet rôti de butternut, endive citron/orange sauce pil-pil à la Gentine Couderc

OU

Le bœuf de l'Aubrac en 2 cuissons – mini tournedos servi saignant,
la joue braisée à la bière et moutarde, mousseline de panais,
pressé de pommes de terre au beurre noisette, étuvée choux/champignons

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

Comme un poireau – vinaigrette , inspiration gribiche, moutarde de Charroux, jambon speck fumé	19 [€]
Œuf Bio de Léa cuit à 63°C , onctueux de pomme terre, fricassée pois blond de la Planèze au lard	21 [€]
Tarte oignons – parmesan , salade de lentilles aux noisettes, déclinaison autour du potimarron	22 [€]
Ballotine de truite et poulpe , pistaches, citron et brocolis en deux façons	24 [€]
Marbré de foie gras et confit de canard de Limagne , condiments mi-figue / mi-raisin	28 [€]

PLATS

POISSONS

Retour de pêche – suivant l'arrivage du jour, rôti à l'huile d'olive	22 [€]
Loup de mer – vinaigrette de sésame, ail et citron	24 [€]
Omble chevalier – roulé aux graines de courges et sauce soja	31 [€]
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 [€]

VIANDES

Pressé de poulet fermier d'Auvergne – beurre, ail et thym	22 [€]
Porc d'Auvergne – araignée marinée -grillée, la poitrine confite et choux farci au boudin noir	24 [€]
Le bœuf de l'Aubrac en 2 cuissons – mini tournedos servi saignant, la joue braisée à la bière et moutarde	33 [€]

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : flan et palet rôti de butternut, endive citron/orange sauce pil-pil à la Gentiane Couderc
Viande : mousseline de panais, mille-feuille de pommes de terre au beurre noisette, étuvée choux/champignons

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.

Autour de la poire – biscuit et ganache montée miel/amande, pointe de yuzu	11 [€]
Tatin de pink lady caramélisées - au cidre des Volcans, crème fermière à la baie des Batak	11 [€]
Chocolat, café, passion – biscuit croustillant, crémeux chocolat, nuage et glace café, coulis passion	11 [€]
Assortiment de glaces - sorbets artisanaux	8.50 [€]
Le café très gourmand - déclinaison des desserts de la carte en trois services	14.50 [€]

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

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

