



MENU

MENU "EN AVANT" . 29.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Duo d'aile de raie et crevettes, crème de citron/câpres,
riz bambou au fenouil et blinis aux herbes

Pavé d'églefin rôti aux potimarrons, graines de courges et amandes torréfiées,
coulis de panais à la vanille, cocotte de légumes d'hiver, pointe d'agrumes

OU

Poitrine de veau braisée au miel d'épices douces,
ragoût d'haricots blancs au lard fumé, purée et rôti de butternut

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

Velouté de champignons au vin jaune, œuf Bio « parfait », duxelle de châtaignes

OU

Roulé de saumon fumé et chair de crabe, écrasée d'avocat, pois cassé au citron

Omble chevalier, vinaigrette chaude à l'estragon, coulis de panais à la vanille,
cocotte de légumes d'hiver, pointe d'agrumes

OU

Confit de gibier croûte aux cranberries (*selon arrivage*),
ragoût d'haricots blancs au lard fumé, purée et rôti de butternut

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)

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

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€



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

Foie gras de canard cuit au naturel, chutney de clémentines, crumble
et coulis de vin rouge aux épices de Noël

OU

Noix de saint Jacques grillées à la plancha, courge spaghetti, citron et bisque de crustacés

Filet de sole roulé au beurre de châtaignes, parfum d'orange,
coulis de panais à la vanille, cocotte de légumes d'hiver, pointe d'agrumes

OU

Pintade fermière d'Auvergne farcie à la royale, foie gras, champignons et truffe,
ragoût d'haricots blancs au lard fumé, purée et rôti de butternut

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 » servis en portion adapté

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

L'en-but

ENTRÉES

Duo d'aile de raie et crevettes, crème de citron/câpres, riz bambou au fenouil et blinis aux herbes	19 [€]
Velouté de champignons au vin jaune, œuf Bio « parfait », duxelle de châtaignes	21 [€]
Roulé de saumon fumé et chair de crabe, écrasée d'avocat, pois cassé au citron	22 [€]
Foie gras de canard cuit au naturel, chutney de clémentines, crumble et coulis de vin rouge aux épices de Noël	24 [€]
Noix de saint Jacques grillées à la plancha, courge spaghetti, citron et bisque de crustacés	28 [€]

PLATS

POISSONS

Pavé d'églefin rôti aux potimarrons, graines de courges et amandes torréfiées	22 [€]
Omble chevalier, vinaigrette chaude à l'estragon	24 [€]
Filet de sole roulé au beurre de châtaignes, parfum d'orange	31 [€]
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 [€]

VIANDES

Poitrine de veau braisée au miel d'épices douces	22 [€]
Confit de gibier croûte aux cranberries <i>(selon arrivage)</i>	24 [€]
Pintade fermière d'Auvergne farcie à la royale, foie gras, champignons et truffe	33 [€]

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : coulis de panais à la vanille, cocotte de légumes d'hiver, pointe d'agrumes

Viande : ragoût d'haricots blancs au lard fumé, purée et rôti de butternut

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.

Moelleux et crème fouettée aux marrons, coulis citron vert/mandarine, ananas frais	11 [€]
Pommes caramélisées, sablé breton au cacao, mousse légère et caramel au beurre salé	11 [€]
Financier bananes/chocolat noir, crémeux au Grué, marmelade et pamplemousse frais	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 boisson

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