



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.

MICHELIN
2024





MENU

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 "EN AVANT" . 29.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Ballottine de poulet fermier d'Auvergne aux fruits secs, lentilles vertes, gésiers, pommes de terre à l'huile de noix et crème à la moutarde de Charroux

Filet de daurade royale aux épices douces, menthe et citron, étuvée d'échalottes, fenouil et poireaux, crème d'ail à la badiane

OU

Cochon de l'Aveyron en deux façons, la longe rôtie, le jambon confit, pomme bouchon, purée de champignons aux noix, salsifis, choux de Bruxelles

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

Gravlax de truite, pana cotta de chèvre frais, tartare de pommes au citron vert, sablé parmesan

OU

Raviole d'épaule d'agneau confite, crémeux de panais, pois blond de la planète et jus de viande

Pavé de cabillaud et pâte d'agrumes à l'huile d'olive, étuvée d'échalottes, fenouil et poireaux, crème d'ail à la badiane

OU

Sous noix de veau en croûte de Cantal et poivre Muntok, pomme bouchon, purée de champignons aux noix, salsifis, choux de Bruxelles

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

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

Pâté en croûte, pépites de ris de veau et foie gras, condiment autour de la betterave

OU

Joues de lotte, nage de palourdes safranées, étuvée d'épeautre citron/noisette, houmous de

Filet de sandre grillé sur peau, étuvée d'échalottes, fenouil et poireaux, crème d'ail à la badiane

OU

Magret de canard servi rosé, foie gras poêlé,
pomme bouchon, purée de champignons aux noix, salsifis, choux de Bruxelles

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

ENTRÉES

Ballottine de poulet fermier d'Auvergne aux fruits secs, lentilles vertes, gésiers, pommes de terre à l'huile de noix et crème à la moutarde de Charroux	19 [€]
Gravlax de truite, pana cotta de chèvre frais, tartare de pommes au citron vert, sablé parmesan	21 [€]
Raviole d'épaule d'agneau confite, crémeux de panais, pois blond de la planète et jus de viande	22 [€]
Pâté en croûte, pépites de ris de veau et foie gras, condiment autour de la betterave	24 [€]
Joues de lotte, nage de palourdes safranées, étuvée d'épeautre citron/noisette, houmous de cèleri	28 [€]

PLATS

POISSONS

Filet de daurade royale aux épices douces, menthe et citron	22 [€]
Pavé de cabillaud et pâte d'agrumes à l'huile d'olive	24 [€]
Filet de sandre grillé sur peau	31 [€]
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 [€]

VIANDES

Cochon de l'Aveyron en deux façons, la longe rôtie, le jambon confit	22 [€]
Sous noix de veau en croûte de Cantal et poivre Muntok	24 [€]
Magret de canard servi rosé, foie gras poêlé	33 [€]

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : étuvée d'échalottes, fenouil et poireaux, crème d'ail à la badiane

Viande : pomme bouchon, purée de champignons aux noix, salsifis, choux de Bruxelles

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.

Dans l'idée d'une forêt noire - rencontre entre le chocolat noir Altara 63% Weiss et la griotte	11 [€]
Baba exotique - fraîcheur entre la mangue, la passion et la noix de coco (sans alcool)	11 [€]
Or noir - déclinaison autour de la vanille aux multiples textures	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

