

MENU



la **mangeoire**

Tél. 05 65 60 13 16

Menu 27€

Au choix

.Les deux pieds du cochon:l'un en carpaccio glacé aux herbes
l'autre en croustillant chaud,
copeaux de foies gras, mayo maison style béarnaise.

.Cassolette d'endives gratinées au Roquefort.

.Duo de soupes :velouté de panais, espuma au chorizo
:crémeux de potiron.

.6 huîtres de Bouzigues en direct du producteur Jacques Soulié.

.Entrée du jour.

Au choix

.Joues de boeuf fondantes race Aubrac,
confites au vin rouge.

.Seiche et saumon
à la plancha, sauce thaï.

.Mixed grill d'agneau fermier du Lévézou,
:épaule, rognon, côtelette.

.Plat du jour.

.le plateau de fromages de pays,
ou

.Un de nos desserts maison.

La Carte

Les Coquillages

12 Huitres de Bouzigues en direct du producteur Mr Soulié.....20€
6 Huitres de Bouzigues en direct du producteur Mr Soulié10€

Les Charcuteries

Saucisse à l'huile9€
Charcuterie (Jambon de pays, mi-cuit de foie gras, saucisse à l'huile).....20€

Les Entrées chaudes

Duo de soupes :velouté de panais, espuma au chorizo
:crémeux de potiron12€
Cassolette d'endives gratinées au Roquefort9€
Poivrons gratinés au fromage de chèvre11€
2 petites brochettes de Ris d'agneau snackées crème à l'ail10€

Les oeufs bio de l'Aveyron

Omelette aux cépes et sa verdure16€
Omelette au Roquefort et sa verdure12€
Pascadous aux herbes, cuits à la plancha sauce coco curry et sa verdure12€

Les Entrées froides

Salade verte6€
Salade de petits chèvres chauds panés et jambon de pays15€
Les deux pieds du cochon:l'un en carpaccio glacé aux herbes, l'autre en croustillant chaud,
copeaux de foies gras, mayo maison style béarnaise15€

Les Foies gras de canard

Foie gras de canard frais poêlé parfumé au miel et ses griottes21€
Mi-cuit de foie gras de canard au naturel, pain grillé au feu de bois17€

Plats Cuisinés Maison

Joues de boeuf fondantes race Aubrac confites au vin rouge17€

Gibier en saison de chasse

(début novembre à fin février)

Rable de lièvre à la broche flambé au capucin, sauce saupiquet +/- 600g43€
Pavé de cerf sauvage chassé sur l'Aubrac, grillé au feu de bois,
sauce marchand de vin24€

Menu 38€

Au choix

.Mi-cuit de foie gras de canard au naturel,
pain grillé au feu de bois.

.Petites brochettes de Ris d'agneau snackées
crème à l'ail.

.9 huîtres de Bouzigues en direct
du producteur Jacques Soulié.

.Entrée du jour.

Au choix

.Pavé de cerf sauvage chassé sur l'Aubrac,
grillé au feu de bois, sauce marchand de vin.

.Entrecôte race Aubrac grillée
au feu de bois, sauce roquefort.

.Brochette de lotte et chorizo à la plancha.

.Le plat du jour.

Les fromages de pays

Un de nos desserts maison

Les spécialités Millavoises

Trénels (préparation à base de panse d'agneau) boucherie Delpont.....15€
Saucisse aligot16€
Aligot artisanal +/- 300gr9€

Les Grillades au Feu de Bois et Plancha

Sauce 2€: Roquefort, thaï, saupiquet, crème à l'ail,
marchand de vin, coco curry ou mayo maison style béarnaise.

Viande de bœuf d'origine française

Côte de bœuf race Aubrac (1 pers) +/- 550gr31€
Côte de bœuf fermier race Aubrac label rouge (2ou3 pers) +/- 1,2kg74€
Filet de bœuf race Aubrac +/- 200g26€
Filet de bœuf race Aubrac +/- 200g façon rossini31€
Entrecôte race Aubrac +/- 300gr.....26€
Magret de canard21€
Brochette de rognons d'agneau.....18€
Cotelettes d'agneau 3 pièces.....20€
Mixed grill d'agneau Aveyronnais: côtelette, épaule, rognon24€
Andouillette AAAAA18€
Brochette de Lotte et chorizo24€
Seiches16€
Pavé de saumon18€
3 grosses Gambas XXL30€
Assiette de légumes à la plancha19€

Les Fromages de Pays

La portion10€

Les Desserts

Un des desserts maison du chef8€
Sorbets ou crèmes glacés artisanales8€

Une liste écrite de tous les plats contenant des allergènes est à votre disposition sur simple demande, elle est conservée sur le lieu de distribution.

Menu Végétarien 24€

Poivrons gratinés au fromage de chèvre.

Pascadous aux herbes cuits à la plancha,
sauce coco curry.

Tarte du jour.

Formule du Jour

Servi Midi & Soir : Semaine, Week-end & Jours Fériés

Entrée du jour & Plat du jour 17 €

Plat du jour & Dessert 17 €

Entrée du jour & Plat du jour & Dessert 25 €

Côte de boeuf fermier race Aubrac
label rouge (2ou3pers) +/- 1,2 kg
74€

Assiette de légumes à la plancha
19€

Saucisse fraîche artisanale
coupée au couteau
grillée au feu de bois
et son aligot
16€

Menu enfant
13€

(Servi jusqu'à 12 ans)

Crémeux de potiron, croutons de pain

Saucisse grillée au feu de bois
ou saumon à la plancha

1 boule de glace artisanale, chantilly maison
ou tarte du chef