



MENU DE GROUPE 29€

Entrée

- .Feuilleté au Roquefort
Ou
- .Terrine de foies de volaille, confit d'oignons des Cévennes
Ou
- .Farçon Millavois (spécialité de Millau)
Ou
- .Trio de bœuf d'Aubrac : carpaccio, tartare, façon gravlax
ou
Salade au Roquefort

Plat

- .Jarret d'agneau cuit au bouillon, crème d'ail, écrasé de patates douces
Ou
- . Filet de saumon frais braisé , riz noir vénéré
Ou
- .Suprême de pintade farci sauce au thym du Larzac, pomme rattes rôties
Ou
- .Fricassée de joues de bœuf d'Aubrac au vin de Millau, pates fraiches
ou
- .Jambon à l'os grillé, purée de pommes de terre

Dessert

- .Café et ses 3 gourmandises maison :
.Délicieux à la châtaigne
- .Flaune : dessert régional à base de petit lait de brebis et fleur d'oranger
.Soupe de fraises , crème fouettée

- .Il est bien entendu que tous les participants prennent la même entrée et le même plat.
- .30% d'arrhes vous seront demandés à la réservation.
- .Pour une prestation plus personnalisée, ou avec un tarif différent contactez nous.
- .Gratuité chauffeur et accompagnateur pour un groupe supérieur à 20 personnes.