



MENU DE GROUPE 31€
 1/4 par personne de vin cote de Millau en bouteille

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, croustillant
chaud mayo maison style béarnaise
ou
- Salade au Roquefort et saucisse sèche

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
.Moelleux au chocolat

FORMULE GROUPE 25€
1 verre par personne de vin

.Aligot saucisse

et

.Café et ses 3 gourmandises maison :

.Délicieux à la châtaigne

.Flaune : dessert régional à base de petit lait de brebis et fleur d'oranger

.Moelleux au chocolat

.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 30 personnes.