

# la mangeoire RESTAURANT

10 bd de la Capelle à Millau - Tél. 05 65 60 13 16 - [www.restaurantlamangeoire.com](http://www.restaurantlamangeoire.com)



## Du pré à l'assiette, De la tête à la queue

Fantaisie 5 ans 458 kg, venant de la ferme de Mr Soulenq à Bromat dans le Nord-Aveyron près de Mur de Barrez .Classée Prix d'Honneur au festival des bœufs de pâques de Laguiole Sélectionnée par la Boucherie Conquet à Laguiole pour le Restaurant la Mangeoire, elle sera présente à compter du Vendredi 3 Avril sur les grills et dans vos assiettes, cuisinée de la tête à la queue et déclinée en de multiples et savoureuses recettes.

### **Connaître la race**

Originnaire des Monts d'Aubrac, situés au sud du Massif Central la race Aubrac est réputée pour ses grandes qualités d'élevage et de rusticité. Avec ses membres courts et solides, son corps robuste et massif, cette race mixte possède une forte capacité d'adaptation à des conditions climatiques difficiles Nourriture dans le respect de l'animal uniquement avec des produits végétaux (herbes céréales) et dans les justes proportions .Transhumance ou pâturage au siège de l'exploitation à plus de 800 mètres d'altitude.

### **La savourer**

Caractérisée par sa grande capacité de maturation la viande de race Aubrac développe saveur et tendreté. Avec sa couleur rubis et son fort persillage, elle est notamment réputée pour la générosité de sa côte de bœuf de son entrecôte mais aussi par tous ses autres morceaux à découvrir ou à redécouvrir.