

MENU 24 euros

A elegir

2 manitas de cerdo: una en carpaccio glaseado con hierbas, otra en crujiente caliente con mahonesa casera estilo bearnesa

6 Ostras de Bouzigues del productor Jacques Soulié

Dúo de sopas de maíz biológico, espuma con foie, crema de calabaza con castañas, con crujiente de parmesano

Cazuela de puerros y champiñones gratinados con queso de cabra

Entrante de día



A elegir

Carrillada de ternera confitada al vino tinto

Pincho de atún y salmón a la brasa con salsa Thai

Surtido de cordero de la región: costillas, pierna, riñones al ajo

Solomillo de ternera a la brasa con salsa roquefort

Plato del día



A elegir

Surtidos de quesos

Uno de nuestros postres caseros

MENU 33 euros

A elegir

Foie gras de pato, con membrillo, pan tostado

6 Ostras de Bouzigues gratinadas del productor Jacques Soulié

O 9 Ostras de Bouzigues del productor Jacques Soulié

Cazuela de caracoles con queso de Laguiole

Entrantes del día

A elegir

Solomillo de ciervo a la brasa con pan al enebro

Pincho de mollejas de cordero, mantequilla con perejil

Entrecot de raza Aubrac a la brasa

Vieras y chorizos a la plancha

Plato del día

Surtido de quesos de la zona

Uno de nuestros postres caseros

MENU 49,50 euros

Escalope de foie gras de pato , pasado por la sartén, con perfume a miel

O 12 Ostras de Bouzigues del productor Jacques Soulié

2 Carabineros a la brasa

Lomo de buey raza Aubrac a la brasa

Surtido de quesos de la zona

Postre del Maestro

Menú del día

Entrante y plato del día 16€

Plato del día y postre 16 €

Entrante, Plato y Postre del día 23 €

Surtido de verduras a la plancha 19 €

Salchicha fresca artesanal asada a la brasa con su Aligot 15 €

MENU para los niños 12 E (hasta 12 años)

Crema de calabaza, con crujiente de parmesano

Salchicha fresca o salmón a la brasa

Crema catalana al azafrán de Millau

LA CARTA

MARISCOS

12 Ostras de Bouzigues del productor Jacques Soulié 18 E

6 Ostras de Bouzigues 9E

6 Ostras gratinadas 13E

EMBUTIDOS

Salchicha en aceite 9E

Surtido de embutidos 9E

ENTRANTES CALIENTES

Tortilla con boletos y su verdura 16E

Tortilla al Roquefort y su verdura 12E

Dúo de sopas de maíz biológico, espuma con foie, crema de calabaza con castañas, con crujiente de parmesano 13E

Cazuela de caracoles con queso de Laguiole 15E

Cazuela de puerros y champiñones gratinados con queso de cabra 12E

2 manitas de cerdo: una en carpaccio glaseado con hierbas, otra en crujiente caliente con mahonesa casera estilo bearnesa 13E

ENTRANTES FRIAS

Lechuga 6E

Lechuga con quesos de cabra calientes y jamón de la zona 15E

FOIES GRAS DE PATO

Escalope de foie gras de pato, pasado por la sartén, con perfume a miel 19E

Foie gras de pato, con membrillo, pan tostado 17E

CARNES DE CAZA (en temporada de noviembre a final de febrero)

Solomillo de ciervo a la brasa con pan al enebro 19E

Lomo de liebre a la brasa, flambeado con "capucin", salsa "saupiquet" (sobre 500 gramos)-(especialidad de la zona) 39E

GUISOS CASEROS

Carrillada de ternera confitada al vino tinto 17E

LES ESPECIALIDADES DE MILLAU

Trenels (callos de cordero) 15E

Salchicha fresca asada con Aligot 15E

Ración de Aligot artesanal (300 gr) 8E

LOS ASADOS A LA BRASA Y PLANCHA

Salsa Roquefort, Thai, mahonesa casera: suplemento 2 €

Carne de buey de origen francesa

Chuletón de buey raza Aubrac , 1 persona 550 gramos 26E

Chuletón de buey raza Aubrac , 2 personas 1.2 kg 49E

Filete de buey raza Aubrac 200 gr 26E

Filete de buey raza Aubrac 200 gr , "Rossini" 31E

Entrecot raza Aubrac 24E

Filete de pato 19E

Pinchos de riñones de cordero y ternero 18E

Surtido de cordero de la región: costillas, pierna, riñones al ajo (3 piezas) 18E

¡Pas de traduction pour ANDOUILLETTE! Salchicha típica con panza de ternero y cerdo 17E

Lomo de ternero 18E

Pincho de atún y salmón a la brasa con salsa Thai 19E

Lomo fresco de salmón de Escocia 16E

Lomo fresco de atún 21E

Vieras y chorizos a la plancha 22E

3 Carabineros 28E

LOS QUESOS DE LA ZONA

El surtido 8 €

LOS POSTRES

Uno de los postres del Maestro 7E

Coronel: sorbete limón y Vodka 7E

Sorbete de castañas con Armagnac 7E

Sorbete de naranja con Cointreau 7E

