

Menu 29€

AUX CHOIX

- Trio de bœuf d'Aubrac cru et cuit : carpaccio, tartare au couteau, croustillant chaud, mayo style béarnaise maison.
- Déclinaison de tomates anciennes, gaspacho de concombres, quinoa façon taboulé.
- Saumon en trois façons : carpaccio mariné, gravelax, en rillettes.
- 6 huitres de Bouzigues en direct du producteur Jacques Soulier.
- L'émincé de pieds de cochon, dès de foie gras, magrets de canard fumés.
- Foie gras marbré au confit de canard tartine de pain grillée, chutney de figues. (Sup.4€)
- Ris d'agneau à la plancha, Pascadous aux herbes, crémeux d'ail.(Sup.3€)

AUX CHOIX

- Joues de bœuf fondantes confites au vin rouge.
- Mixed d'agneau fermier, bio, local, grillé au feu de bois : côtelette, épaule, rognon.
- Brochette de poulet et chorizo Aveyronnais, grillé au feu de bois.
- Pavé de truite du Frezal (Lozère) à la plancha, sauce citron confit au gingembre.
- Seiche à la plancha, compotée tomates, oignons, basilic.
- Entrecôte race Aubrac, grillé au feu de bois, sauce roquefort. (Sup.4€)

AUX CHOIX

- Le plateau de fromage de pays.
- Un de nos dessert maison.

Formule du jour

Entrée du jour	9€
Plat du jour	12€
Entrée du jour & Plat du jour	17€
Plat du jour & Dessert du jour	17€
Entrée du jour & Plat du jour & Dessert du jour	25€

Menu enfant 13€

(Service jusqu'à 12 ans)

- Chèvre pané sur tomates.
ou
- Jambon de pays.

- Saumon à la plancha, riz.
ou
- Brochette de poulet fermier grillé au feu de bois, frites maison

- Soupe de fraises chantilly
ou
- 1 boule de glace artisanale

LA CARTE

Coquillages

- 12 Huitres de Bouzigues en direct du producteur Mr Soulier.....20€
- 6 Huitres de Bouzigues en direct du producteur Mr Soulier.....10€

Charcuteries

- Saucisse à l'huile 10€
- Charcuterie (Jambon de pays, foie gras de canard, saucisse à l'huile)22€

Entrées

- Saumon en trois façons : carpaccio mariné, gravelax, en rillettes.....14€
- L'émincé de pieds de cochon, dès de foie gras, magrets de canard fumés15€
- Ris d'agneau à la plancha, Pascadous aux herbes, crémeux d'ail nouveau.....17€
- Trio de bœuf d'Aubrac cru et cuit : carpaccio, tartare au couteau, croustillant chaud, mayo style béarnaise maison14€

Salades

- Salade de chèvres chauds panés et jambon de pays16€
- Salade verte.....6€
- Déclinaison de tomates anciennes, gaspacho de concombres, quinoa façon taboulé.....12€

Foies gras de canard

- Foie gras marbré au confit de canard tartine de pain grillée, chutney de figues...18€
- Foie gras de canard fais poêlé parfumé au miel et griottes.....21€

Œufs bio d'ici ,les cocottes du Fourcadie

- Omelette aux cèpes et sa verdure.....16€
- Omelette au roquefort et sa verdure.....12€
- Pascadous aux herbes, sauce compotée tomate, oignons, basilic et sa verdure..12€

Spécialités Millavoises

- Trénel Aligot (préparation à base d'agneau) boucherie Delpont18€
- Saucisse Aligot.....16€
- Aligot artisanal + /- 300 gr9€
- Aligot en remplacement de l'accompagnement + /- 250 grsuppl.4€
- Joes de bœuf fondantes confites au vin rouge.....17€

Grillades au feu de bois et plancha

Sauce 2€ : Roquefort, citron confit gingembre, crémeux à l'ail nouveau,
mayo maison style béarnaise, compotée tomate oignons basilic

- Assiette de légumes à la plancha19€
- Côte de bœuf race Aubrac (1 pers.) + /- 550gr 31€
- Côte de bœuf fermier race Aubrac label rouge (2 ou3pers.) + /- 1 ,2kg74€
- Filet de bœuf race Aubrac + /- 200gr 26€
- Filet de bœuf race Aubrac + /- 200gr façon Rossini..... 31€
- Entrecôte race Aubrac+ /- 300gr sauce roquefort.....27€
- Magret de canard.....21€
- Brochette de rognons d'agneau.....18€
- Côtelettes d'agneau 3 pièces ,fermier, bio, local21€
- Mixed d'agneau ,fermier, bio, local : côtelette, épaule, rognon.....24€
- Brochette de poulet et chorizo Aveyronnais.....16€
- Andouillette AAAAA.....19€
- Saumon18€
- Pavé de truite du Frezal (Lozère), sauce citron confit gingembre.....16€
- Seiche à la plancha, compotée tomates, oignons, basilic.....17€
- 3 grosses gambas XXL.....30€

Fromages de pays

- La portion 10€

Desserts maison

A emporter : pain d'épices maison 15€ /500 gr

- La flaune « Made in mangeoire » (dessert local à base de petit lait de brebis et fleurs d'oranger).....8€
- Parfait glacé au Grand Marnier..... 8€
- Soupe de fraises, chantilly à la menthe fraîche..... 8€
- Biscuit moelleux pistache, framboises, mousse mascarpone..... 9€
- Café et ses 3 gourmandises 9€
- Croustillant praliné, caramel beurre salé.....10€
- Sorbet mandarine arrosé de Cointreau, pain d'épices.....9€
- Dessert du jour8€
- Sorbets ou crèmes glacées de maître artisans,2 parfums au choix :8€
Mandarine, vanille bourbon,citron menthe, gingembre, fraises basilic accompagnés de chantilly et pain d' épices.

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.