

Menu 29€

AU CHOIX

- Risotto au potimarron et champignons, gratiné, gressin au jambon de laguiole.
- 6 huitres de Bouzigues en direct du producteur Jacques Soulier.
- Terre et mer : émincé de pieds de cochon, dèes de foie gras, magret, haddock fumé, quinoa façon taboulé.
- Thon sur thon : carpaccio, gravelax, rillettes, curry de lentilles corail.
- Foie gras au naturel, pain grillée, chutney de poires épicé. (Sup.4€)
- Ris d'agneau à la plancha, Pascadous aux herbes, crémeux d'ail. (Sup.3€)
- Entrée du jour.

AU CHOIX

- Joutes de porc fondantes, confites au chorizo.
- Mixed d'agneau fermier, bio, local, grillé au feu de bois : côtelette, épaule, rognon.
- Seiche et saumon à la plancha, sauce thaï.
- Pavé de biche sauvage, chassée sur l'Aubrac, sauce marchand de vin, grillé au feu de bois.(Sup.2€)
- Entrecôte race Aubrac sauce roquefort, grillée au feu de bois. (Sup.4€)
- Plat du jour.

AU CHOIX

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

Formule du jour

Servi midi soir, dimanche et jours fériés.

Entrée du jour	9€
Plat du jour	13€
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 13 ans)

- Rillettes de thon ou
- Jambon de pays.

- Saumon à la plancha, riz ou
- Saucisse grillée au feu de bois pommes de terre.

- 1 boule de glace vanille artisanale, chantilly maison ou
- Délicieux châtaignes d'ici.

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

- Thon sur thon : carpaccio, gravelax, rillettes, curry de lentilles corail.....16€
- Terre et mer : émincé de pieds de cochon, dès de foie gras, magret, haddock fumé, quinoa façon taboulé 16€
- Ris d'agneau à la plancha, Pascadous aux herbes, crémeux d'ail nouveau.....18€
- Risotto au potimarron et champignons, gratiné, gressin au jambon de Laguiole 15€

Salades

- Salade de chèvres chauds panés et jambon de pays17€
- Salade verte6€

Foies gras de canard

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

Œufs BIO

- Omelette aux cèpes et sa verdure17€
- Omelette au roquefort et sa verdure.....12€
- Pascadous aux herbes, sauce compotée tomate, oignons, basilic, sa verdure.....12€

Spécialités Millavoises

- Trénels Aligot (préparation à base d'agneau) boucherie Delpont18€
- Saucisse Aligot.....16€
- Aligot artisanal + /- 300 gr.....9€
- Aligot en remplacement de l'accompagnement + /- 250 g r..... suppl.4€
- Joles de porc fondantes confites au chorizo.....17€

Gibier en saison de chasse (Début novembre à fin février)

- Râble de lièvre à la broche flambé au capucin, sauce saupiquet + /-550g44€
- Pavé de cerf sauvage chassée sur l'Aubrac, grillé au feu de bois, + /-200g
sauce marchand de vin24€

Grillades au feu de bois et plancha

Sauce 2€ : Roquefort, crémeux à l'ail nouveau, thai, mayo maison,
compotée tomate oignons basilic, marchand de vin .

- Assiette de légumes à la plancha 19€
- Côte de bœuf race Aubrac (1 pers.) + /- 550gr 31€
- Côte de bœuf fermier race Aubrac label rouge (2 ou3pers.) + /- 1 ,2kg 74€
- Filet de bœuf race Aubrac + /- 200gr 26€
- Filet de bœuf race Aubrac + /- 200gr façon Rossini 31€
- Entrecôte race Aubrac+ /- 300gr sauce roquefort..... 28€
- Magret de canard.....21€
- Brochette de rognons d'agneau..... 19€
- Côtelettes d'agneau 3 pièces, fermier, bio, local22€
- Mixed d'agneau, fermier, bio, local : côtelette, épaule, rognon.....26€
- Andouillette AAAAA.....19€
- Saumon 18€
- Thon rouge.....24€
- Seiche à la plancha.....17€
- 3 grosses gambas XXL..... 30€

Fromages de pays

- La portion 10€

Desserts maison

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

- La flaune « Made in mangeoire » (dessert local à base de petit lait de brebis et fleurs d'oranger) 8€
- Délicieux aux châtaignes d'ici 8€
- Coulant au chocolat, crème glacée vanille (10minutes attente) 9€
- Biscuit moelleux pistaches, noisettes, crème fouettée mascarpone chocolat blanc 9€
- Café et ses 3 gourmandises 9€
- Croustillant praliné, caramel beurre salé 10€
- Sorbet orange arrosé de Cointreau, pain d'épices 9€
- Dessert du jour 8€
- Sorbets ou crèmes glacées de maître artisans, 2 parfums au choix : Orange, vanille bourbon, citron, gingembre, chocolat, accompagnés de chantilly et pain d'épices 8€

Nos desserts maison

Fromages de pays

- La portion 10€

Desserts maison

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

- La flaune « Made in mangeoire » (dessert local à base de petit lait de brebis et fleurs d'oranger) 8€
- Délicieux aux châtaignes d'ici8€
- Coulant au chocolat, crème glacée vanille (10minutes attente)9€
- Biscuit moelleux pistaches, noisettes, crème fouettée mascarpone chocolat blanc 9€
- Café et ses 3 gourmandises9€
- Croustillant praliné, caramel beurre salé 10€
- Sorbet orange arrosé de Cointreau, pain d'épices 9€
- Dessert du jour8€
- Sorbets ou crèmes glacées de maître artisans,2 parfums au choix : Orange, vanille bourbon, citron, gingembre, chocolat, accompagnés de chantilly et pain d' épices8€

