

## MENU DE GROUPE 31€

1/4 par personne de vin cote de Millau en bouteille

### ENTRÉE AU CHOIX

Feuilleté au Roquefort

---

Terrine de foies de volaille, confit d'oignons des Cévennes

---

Farçon Millavois (spécialité de Millau)

---

Trio de bœuf d'Aubrac : carpaccio, tartare, croustillant chaud mayo maison style béarnaise

---

Salade au Roquefort et saucisse sèche

---

Entrée du jour

### PLAT AU CHOIX

---

Jarret d'agneau cuit au bouillon, crème d'ail, écrasé de patates douces

---

Filet de saumon frais braisé, riz noir vénéré

---

Suprême de pintade farci sauce au thym du Larzac, pomme rattes rôties

---

Fricassée de joues de bœuf d'Aubrac au vin de Millau, pâtes fraîches

---

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

### 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.*

