

NOS MENUS

TOUPINE - 24 €

Salade Roquefort

Roquefort maison « Gabriel Coulet »
noix, croutons

Le rôti façon pique-nique,
fougasse tomatée, mayonnaise

Œufs mimosas et crudités

Longe de porc, sauce forestière

Poulet sauté chasseur

Coufidou Millavois, pomme vapeur

Garnitures de saison

Mousse au chocolat noir

Tarte aux fruits de saison

Flan aux œufs frais caramel

Vin et café offert

SUPPLÉMENTS (PAR PERSONNE)

Kir	2 €
Aligot d'Aubrac	2,5 €
Assiette de fromages	4 €
Droit de bouchon	3 €
Bouteille de vin sélection	14 € / bouteille
Café	1,5 €
Café gourmand	2,5 €

TERROIR - 29 €

Salade Aveyronnaise

Magret de canard fumé maison,
farçous, Roquefort, noix

Plateau de charcuteries

Chiffonnade de jambon de pays,
saucisse sèche et magret fumé

Bouchée à la reine aux ris d'agneau

Saucisse et Aligot d'Aubrac

Blanquette de veau d'Aveyron

Rôti de bœuf d'Aubrac, sauce forestière

Garnitures de saison

Moelleux châtaigne,
caramel au beurre salé

Flaune Aveyronnaise

Croustade aux pommes cannelle

Vin et café offert

Aire du Larzac - A75

12230 L'Hospitalet-du-Larzac

Tél : 05 65 62 76 22 Fax : 05 65 62 79 02

groupe@millau-larzac.com

www.aire-du-larzac.com

www.millau-larzac.com

www.leonie-bistro-et-grillades.fr

GOULARD - 34 €

Salade de ris d'agneau à la Millavoise

Le pâté en croûte de Léonie

Tartine de foie gras et confit d'oignons

Suprême de pintade, tartine
et sauce au genièvre

Gigot d'agneau d'Aveyron
et jus d'ail, pommes boulangère

Rôti ou Pavé de bœuf d'Aubrac,
aligot et sauce foie gras

Garnitures de saison

Le véritable café gourmand
Pâtisserie, mousse au chocolat,
flan caramel aux œufs frais

Bouchée à la reine sucrée
aux fruits de saison

Omelette norvégienne
flambée

Vin et café offert

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Groupes à partir de 20 personnes.
Menus à choix unique pour
l'ensemble des convives.