

# NOS MENUS

## TOUPINE - 25 € *Vin et café offert*

### Salade Larzac

*saucisse sèche, tomme de brebis du Larzac, tomate échalotes ciselée*

### Feuilleté saucisse de boeuf au Roquefort

*sauce Roquefort, persillade*

### Œuf cocotte crème fromagère, dés de jambon blanc, croûtons

---

**Coufidou millavois**, *servi avec pommes de terre vapeur et légumes du bouillon*

### L'estofinade aveyronnaise

*sauce à l'ail et persillade*

### Lasagnes à l'effiloché de boeuf

*sauce tomate*

---

### Mousse au chocolat noir

*et pépites de chocolat noir*

**Flan caramel aux œufs frais**, *amandes effilées*

### Coupétade raisin sec

**Tarte sablée aux fruits maison**

## SUPPLÉMENTS (PAR PERSONNE)

Kir . . . . .	2 €
Kir royal <i>coing cerise</i> . . . . .	6 €
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 - 30 € *Vin et café offert*

### Salade Aveyronnaise

*dés de Roquefort maison Vernières, huile de noix, cerneaux de noix, farçous, saucisse fraîche fumée*

### Fougasse et chiffonnade jambon de Pays, crème d'ail et persillade

**Planche ou assiette de charcuteries de la région**  
*sauccisson, jambon de Pays, fricandeau maison...*

---

### Traditionnelle saucisse et aligot de l'Aubrac

*servie en salle*

**Rôti de bœuf**, *sauce forestière et jardinière de légumes*

### Blanquette de veau

*servie avec riz pilaf aux petits légumes*

---

### Flaune aveyronnaise, fleur d'oranger

### Fouace façon pain perdu

*glace vanille chantilly et caramel beurre salé*

### Roulé grand-mère poire chocolat, chantilly

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Groupes à partir de 20 personnes.

Menus à choix unique pour l'ensemble des convives.

## GOULARD - 35 € *Vin et café offert*

### Salade Périgourdine

*toast foie gras, magret fumé maison, confiture de figues, poire au sirop de vin*

**Bouchée à la reine ris d'agneau et champignons sautés en persillade**  
*servie avec une salade fraîcheur*

**Pâté en croute au foie de volaille**  
*servi avec ses champignons au vinaigre*

---

**Duo d'agneau écrasé de pommes de terre**  
*aux herbes des Causses et jus d'ail*

**Pavé de boeuf aligot truffé**  
*virgule de purée fumée maison*

**Suprême de pintade au genièvre**  
*avec tartine garniture poêlée de légumes et pommes de terre*

---

**Omelette norvégienne flambée au Cointreau**  
*servie en salle*

### Nougat glacé

**Bouchée à la reine pomme façon tatin**  
*glace vanille et chantilly pomme fraîche*

## RESTAURANT LÉONIE

80 Bd du Cardinal François Marty, MILLAU

Tél : 05 65 46 46 46

contact@leonie-millau.fr

www.leonie.restaurant