

REPAS DE GROUPE

MENU À 25€ / PERSONNES

ENTRÉE

Oeuf de Lozère cuisinés en 2 façons

ou

Fricandeaux de pays maison

PLATS

Pavé de Truite de St Frézal et son bouillon thail

Ou

Volaille Rôtie de la Maison Delcros

DESSERTS

Douceur automnale à la poire

ou

Tarte aux caramel et fruits secs

BOISSONS

vins et café inclus

APPÉRITIFS

simple kir ou bien un cocktail avec petits fours,
on s'adapte à vos demandes

REPAS DE GROUPE

MENU À 30€ / PERSONNES

ENTRÉE

Tarte fine à la mousse de chèvre et tomates séchées

ou

Gaspacho de betteraves et noisettes,
émulsion de Jambon de pays de Lozère

PLATS

Ris d'agneaux poêlés aux champignons

Ou

Filet de saumon de fontaine d'Aveyron,
sauce à la vanille et petits légumes

DESSERTS

Flaune à la brousse de chèvre Elevage Rodier Sartre

ou

Entremet chocolat blanc et Framboise

BOISSONS

vins et café inclus

APPÉRITIFS

simple kir ou bien un cocktail avec petits fours,
on s'adapte à vos demandes

REPAS DE GROUPE

MENU À 45€ / PERSONNES

ENTRÉE

Mille Feuilles de foie gras au Bagnuls et figues rôties
ou
Trio de St Jacques écume de safran

PLATS

Ballotine de Volaille Maison Delcros sauce Rivesaltes
Ou
Dos de Cabillaud au curry

FROMAGES

ET DESSERTS

Entremet marron et whisky, cœur d'agrumes
ou
Sablé breton et poire rôtie

BOISSONS

vins et café inclus

APPÉRITIFS

simple kir ou bien un cocktail avec petits fours,
on s'adapte à vos demandes