

REPAS DE GROUPE

MENU À 29€ / PERSONNES

ENTRÉE

Aspic d'œuf Maison Delcros

ou

Terrine maison

ou

Aumônière de chèvre

PLATS

Pavé de Truite de St Frézal, risotto et petits légumes

ou

Volaille Maison Delcros farcie aux champignons et purée de légumes de saison

Ou

Mignon de Porc et son gratin de pépites de L'Aubrac

ou

Pavé de Cabillaud, poêlée de légumes de saison

DESSERTS

Coupétade (spécialité locale)

Ou

Tarte aux pommes

BOISSONS

vins et café inclus

APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail
avec petits fours,
on s'adapte à vos demandes (non inclus)

REPAS DE GROUPE

MENU À 35€ / PERSONNES

ENTRÉE

Tiramisu de poissons et truite fumée
ou
Croustillant d'asperges sauce citronnelle

PLATS

Saltinbocca de veau du Ségala,
écrasé de Pépites de l'Aubrac aux olives
Ou
Pavé de saumon écailles de Chorizo

DESSERTS

Crèmeux au citron et spéculos
ou
Cannelloni au thé d'Aubrac

BOISSONS

vins et café inclus

APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail
avec petits fours,
on s'adapte à vos demandes (non inclus)

REPAS DE GROUPE

MENU À 49€ / PERSONNES

ENTRÉE

Carpaccio de St Jacques aux agrumes

ou

Choux d'escargot de chez Julien en persillade,
chantilly à l'ail des ours et persil

PLATS

Merlu en croute, risotto d'épeautre, et ses fèves

Ou

Bœuf d'Aubrac "Elevage Rodier-Sartre" mariné au soja et
sésame grillé

Ou

Souris d'agneau confite,
semoule aux fruits secs et agrumes

FROMAGES

ET DESSERTS

Crèmeux au citron et spéculos

ou

Macaron crèmeux à la pistache sur sa gelée de fruits

BOISSONS

vins et café inclus

APPÉRITIFS

Un simple kir ou bien un cocktail
avec petits fours,
on s'adapte à vos demandes (non inclus)