

NOS MENUS



Larzac - 17,00 €

Planche tradition

Chiffonnade de jambon de Pays et «pan con tomate»

Salade du Causse

Salade, tomates, gésiers, lardons

Poulet grillé à la braise

Longe de porc grillée

Sauce aux champignons

Tarte aux fruits maison

Mousse au chocolat maison

Agrémentez vos repas

Kir de Bienvenue	1,50 €
Vin en pichet rouge ou rosé	1,50 €
Vin bouché (1 bouteille pour 6 pers)	2,00 €
Aligot	1,90 €
Fromage	1,00 €
Roquefort	1,90 €
Café gourmand (supplément dessert)	2,50 €
Café	1,00 €

Aire du Larzac - A75

12230 L'Hospitalet du Larzac

Tél : 05.65.62.76.22 - Fax : 05.65.62.79.02

info@millau-larzac.com

www.aire-du-larzac.com - www.millau-larzac.com



Causse - 21.00 €

Planche de Pays

Chiffonnade de jambon de Pays, saucisse sèche, Terrine maison

Salade Larzac

Salade, tomates, magret fumé, saucisse sèche

Salade Roquefort

Salade, Roquefort, noix, tomate.

Saucisse d'Aveyron grillée et son Aligot d'Aubrac

Moelleux de Volaille braisé aux saveurs de Genièvre

Gite de Boeuf d'Aubrac braisé

Sauce Gribiche

Tarte aux pommes crumble

Moelleux à la châtaigne

Crème fouettée et caramel au beurre salé



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Groupes à partir de 10 personnes. Paiement unique.
Menu identique pour tous les convives.



Templier - 26.00 €

Kir de bienvenue

Planche de Pays

Chiffonnade de jambon de Pays, saucisse sèche, Terrine maison

Salade Larzac

Salade, tomates, magret fumé, saucisse sèche

Terrine au foie gras maison

Toasts et confit d'oignons

Saucisse d'Aveyron grillée et son Aligot d'Aubrac

Moelleux de Volaille braisé aux saveurs de Genièvre

Gite de Boeuf d'Aubrac braisé

Sauce Gribiche

Planche de fromages Regionaux (+2.00€)

Tarte aux pommes crumble

Moelleux à la châtaigne

Crème fouettée et caramel au beurre salé

Tiramisu à la fouace de pays

Coulis de fruits

Vin en pichet et café compris

