



Menu Urugne

Formule à 29.80 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 25.50 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu du jour :

Tous les midis sauf
le dimanche et jours fériés
Daily except on Sunday
and public holidays
Voir ardoise du jour

Plat seul (main only)

15€

Entrée + plat OU plat + dessert
(starter + main or main + dessert)

17.50€

Entrée + plat + dessert
(starter + main + dessert)

19.50€

Nos Suggestions

Entrecôte Boeuf d'Aubrac 35€
Boucherie "Méjean" environ 260gr



Cuisse de Grenouilles 25€/pers
Frog legs in parsley-garlic butter
(approximately 400 g)



Friture de truitelle de St Frézal 21€
fried young trout (250 gr)



Nos planches mix
Charcuterie - Fromage

Planche 1 pers 19€/pers
Planche 2 pers 30€
Planche 4 pers 50€



Vous accompagnez un de vos proches,
mais vous ne mangez pas :
un droit de couvert de 15€
vous sera facturé.

Savourer,
en Lozère, naturellement !

"L'information concernant les ingrédients allergènes
de nos préparations est disponible sur demande"



Nos entrées (à la carte 12€)

SALADE DE LENTILLES DU GAEC INOS, ŒUF MOLLET DE LA MAISON DELCROS,
CÉBETTES, PETITS CROÛTONS ET LARD CROUSTILLANT



LENTIL SALAD, SOFT-BOILED EGG FROM MAISON DELCROS AND CRISPY BACON

ou

VELOUTÉ DE CAROTTES RÔTIES AU CUMIN ET CRÈME LÉGÈRE

ROASTED CARROT VELOUTÉ WITH CUMIN AND LIGHT CREAM

ou

FRICANDEAU MAISON, SAUCE TOMATE, GRATINÉ AU FONDANT DE LOZÈRE

HOMEMADE FRICANDEAU, TOMATO SAUCE, TOPPED WITH LOZÈRE CHEESE



Nos plats (à la carte 20€)

JOUE DE PORC RÔTIE À LA BIÈRE 48, ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES RÔTIS

BEER 48 ROASTED PORK CHEEK, SERVED WITH ROASTED VEGETABLES



ou

SUPRÊME DE VOLAILLE DE LA MAISON DELCROS, ACCOMPAGNÉ DE SON GRATIN

HOUSSE DELCROS CHICKEN SUPREME, SERVED WITH POTATO GRATIN



ou

FILET DE DORADE, PURÉE DE VITELLOTTE, FENOUIL RÔTI À L'ORANGE

SEA BREAM FILLET, VITELLOTTE POTATO PURÉE, ROASTED FENNEL WITH ORANGE

ou

CHAMPIGNONS FARCIS AUX LÉGUMES, PETITE SAUCE AUX CHAMPIGNONS

MUSHROOMS STUFFED WITH VEGETABLES, SERVED WITH A MUSHROOM SAUCE

Nos desserts (à la carte 9€)

MILLE-FEUILLE REVISITÉ, CROUSTILLANT À LA VANILLE ET AU SUREAU

REIMAGINED MILLE-FEUILLE, CRISPY VANILLA PASTRY WITH ELDERFLOWER

ou

CHEESECAKE RHUM-RAISIN, CONFIT DE RAISINS, GELÉE DE RHUM ET GLACE DU

FERMIER GOURMAND

RUM AND RAISIN CHEESECAKE, RAISIN CONFIT, RUM JELLY AND ICE CREAM

FROM FERMIER GOURMAND

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT DULCEY ET POMMES CARAMELISÉES, SAUCE CARAMEL

DULCEY CHOCOLATE MOUSSE AND CARAMELISED APPLE, APPLE CARAMEL SAUCE

ou

FINGER CITRON BASILIC MERINGUÉ

LEMON AND BASIL FINGER CAKE WITH MERINGUE

ou

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS - SELECTION OF LOCAL CHEESES

MENU ENFANT à 15€

À LA CARTE : FORMAT BAMBIN

PLAT ET DESSERT ou

GLACE de Lozère Le Fermier gourmand

+ UN SIROP

inclus un sirop (pour les enfants < 11 ans)