



Durée de préparation 30 minutes

#### Pièce d'Aubrac

• ENTRECOTE D'AUBRAC = 240/260 GR

35.00€



## Les cuisses de grenouilles pour 2 personnes à partager

 Panné de cuisses de grenouilles en persillade (environ 400gr)

DEEP FRIED FROG'S LEGS IN PARSLEY SAUCE

25.00 €

L'INFORMATION CONCERNANT LES INGRÉDIENTS ALLERGÈNES DE NOS PRÉPARATIONS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.



#### MENU ENFANT à 15.00€

À LA CARTE : FORMAT BAMBIN

PLAT ET DESSERT ou

GLACE DE LOZÈRE LE FERMIER GOURMAND

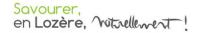
UN SIROP

VOUS ACCOMPAGNEZ UN DE VOS PROCHES, MAIS VOUS NE MANGEZ PAS. UN DROIT DE COUVERT DE 15 € VOUS SERA FACTURÉ





Prix net









# Menu Urugne



Pormule à 29.50 € : Entrée + Plat + Dessert Rives – Formule à 25 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert



## Nos entrées au choix (à la carte 12€)

CROQUETTAS DE PATATES DOUCES, FÉTA DU MASSEGROS, VERDURE CROQUANTE

SWEET POTATO CROQUETTES, MASSEGROS FETA, CRISP GREENS

OII

ŒUF MEURETTE DE LA MAISON DELCROS, SAUCE AU VIN ROUGE

DELCROS FARM POACHED EGG MEURETTE, RED WINE SAUCE

Oι

VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES ET CHIPS CROUSTILLANTES

SEASONAL VEGETABLE VELOUTÉ, CHESTNUT SHARDS AND CRISP CHIPS

Ou

SUGGESTION DU JOUR (SAUF LE DIMANCHE MIDI ET JOUR FÉRIÉS)

SUGGESTION OF THE DAY (EXCEPT SUNDAY LUNCH AND DAY OFF)



#### Nos plats au choix (à la carte 20€)

Poulet mariné de la Maison Delcros à la Bière 48, purée de potimarron,

POMMES DE TERRE VAPEUR, SAUCE AU MIEL DE LOZÈRE

DELCROS FARM MARINATED CHICKEN WITH BIÈRE 48, PUMPKIN PURÉE, STEAMED POTATOES, HONEY SAUCE

Οī

JARRET DE BŒUF BRAISÉ D'AUBRAC, ÉLEVAGE RODIER,

CROQUETTE DE CHOU-FLEUR ET PURÉE DE POIS CHICHES DE LOZÈRE

Braised Aubrac beef shank, Rodier farm, cauliflower croquette and Lozère chickpea purée

Ou

CONCHIGLIONI FARCIS À LA TRUITE DE SAINT-FRÉZAL, FONDUE DE POIREAUX ET SAUCE CITRON-GINGEMBRE

CONCHIGLIONI STUFFED WITH SAINT-FRÉZAL TROUT, LEEK FONDUE AND LEMON-GINGER SAUCE

Οu

Assiette végétarienne du moment

VEGETARIAN DISH OF THE MOMENT

OII

SUGGESTION DU JOUR (SAUF LE DIMANCHE MIDI ET JOUR FÉRIÉS)

SUGGESTION OF THE DAY (EXCEPT SUNDAY LUNCH AND DAY OFF)





Prix net

Savourer, en Lozère, Notrellement







## Menu du Loi



2 Formule à 38€ : Entrée + Plat + Dessert Rives Formule à 32€ : Entrée + Plat ou Plat + Dessert



#### Nos entrées au choix (à la carte 16€)

SALADE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ MAISON ET GÉSIERS CONFITS DE LA MAISON DELCROS

SALAD WITH HOUSE-CURED DUCK BREAST AND DELCROS CONFIT GIZZARDS

Οu

TARTINE DE FONDANT "SAVEUR LOZÈRE"

CHIFFONNADE DE JAMBON DE PAYS DE LA MAISON CLAVEL ET FIGUES

COLORFUL TOMATO CARPACCIO, FRESH BASIL LIGHT FETA MOUSSE FROM MASSEGROS



## Nos plats au choix (à la carte 24€)

SAINT-JACQUES SNACKÉES, SIPHON CORAIL, RISOTTO DE PETITS LÉGUMES DE SAISON

SEARED SCALLOPS, CORAL ESPUMA, SEASONAL VEGETABLE RISOTTO

Οu

Pièce de bœuf d'Aubrac Pomme de terre sautées et champignons en persillade

SAUCE DU MOMENT

AUBRAC BEEF CUT, SAUTÉED POTATOES AND PARSLEY MUSHROOMS

(FOURNISSEUR: ÉLEVAGE RODIER OU LOZÈRE VIANDES, FONCTION DES ARRIVAGES)



Prix net









#### FINGER TOUT CHOCOLAT ET CARAMELIA

ALL-CHOCOLATE FINGER WITH CARAMELIA

Ou

#### MACARON AUX RAISINS ET GANACHE AU ROMARIN

MACARON WITH RAISINS AND ROSEMARY GANACHE

OU

#### Mousse passion sablé coco et sa gelée passion coco torrifié

MOUSSE PASSION SABLET COCO AND ITS JELLY PASSION COCONUT

OU

SUGGESTION DU JOUR (SAUF LE DIMANCHE MIDI ET JOUR FÉRIÉS)

SUGGESTION OF THE DAY (EXCEPT SUNDAY LUNCH AND DAY OFF)

OU

Assiette de Fromage de pays Lozère / Aveyron

LOZÈRE / AVEYRON LOCAL CHEESE



#### Le Label Maitre Restaurateur

LE TITRE MAITRE RESTAURATEUR EST LE SEUL TITRE DÉLIVRÉ PAR L'ETAT POUR LA RESTAURATION FRANÇAISE.

Notre restaurant a renouvellé ce titre en 2023, grâce au travail de toute l'équipe. Ce label, inscrit dans la loi de Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualification du chef, traçabilité et saisonnalité des produits.

THE TITLE OF MASTER RESTAURATEUR IS THE ONLY TITLE DELIVERED BY THE STATE FOR FRENCH RESTAURATION

OUR RESTAURANT ACQUIRED THIS TITLE IN 2023 THANKS TO THE WORK OF THE CHEF AND THE ENTIRE STAFF. THIS TITLE IS OFFICIALLY DELIVERED BY THE STATE. IT GUARANTES, FOR OUR GUESTS, HOMEMADE COOKING WITH FRESH PRODUCTS, A WARM WELCOME AND THE RESPECT OF HYGIENE AND SECURITY IN THE KITCHEN OF OUR RESTAURANT.

LOGIS HOTELS RESTAURANTS



Prix net

Savourer, en Lozère, Notrellement!