



Nos suggestions du moment

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 CUISSSES 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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

HÔTEL
COSY

RESTAURANT
GOURMAND

Prix net

Savourer,
en Lozère, naturellement !





Menu Urugne



Formule à 29.50 € : Entrée + Plat + Dessert

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

OU

ŒUF MEURETTE DE LA MAISON DELCROS, SAUCE AU VIN ROUGE



DELGROS FARM POACHED EGG MEURETTE, RED WINE SAUCE

OU

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



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

OU

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

OU

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DU MOMENT

VEGETARIAN DISH OF THE MOMENT

OU

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

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





Menu du Loï



Formule à 38 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 32 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert



Nos entrées au choix (à la carte 16€)

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

SALAD WITH HOUSE-CURED DUCK BREAST AND DELCROS CONFIT GIZZARDS

OU

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

OU

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)





Nos Desserts

au choix (à la carte 9€)



FINGER TOUT CHOCOLAT ET CARMELIA

ALL-CHOCOLATE FINGER WITH CARMELIA

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 Maître Restaurateur

LE TITRE MAÎTRE RESTAURATEUR EST LE SEUL TITRE DÉLIVRÉ PAR L'ÉTAT POUR LA RESTAURATION FRANÇAISE.

NOTRE RESTAURANT A RENOUVÉLÉ 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 GUARANTEES, 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
DEPUIS 1948

HÔTEL
COSY

RESTAURANT
GOURMAND

Prix net

Savourer,
en Lozère, naturellement !

