



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€)

AUMÔNIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON SUR BUTTERNUT RÔTI AUX ÉPICES

SEASONAL VEGETABLE POUCH ON SPICED ROASTED BUTTERNUT SQUASH

OU

VELOUTÉ DE POTIMARRON ŒUF FRIT DE LA MAISON DELCROS ET CHIPS DE LÉGUMES

VELVETY POTIMARRON SOUP, TOPPED WITH A DELCROS FRIED EGG AND VEGETABLE CRISPS

OU

MILLE-FEUILLE DE BLEU D'Auvergne, JAMBON DE PAYS MAISON CLAVEL ET POIRES



MILLE-FEUILLE OF BLEU D'Auvergne, CLAVEL COUNTRY HAM AND POACHED PEARS

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€)

EFFILOCHÉ DE BŒUF D'AUBRAC ET SON DUO DE PURÉES

FOURNISSEUR : ÉLEVAGE RODIER OU BOUSQUET VIANDE

PULLED AUBRAC BEEF WITH A DUO OF MASHED VEGETABLES



OU

PAVÉ DE TRUITE DE SAINT-FRÉZAL EN CROÛTE D'HERBES, SAUCE CITRON-ANETH

HERB-CRUSTED SAINT-FRÉZAL TROUT FILLET WITH LEMON AND DILL SAUCE

OU

DEMI-FILET DE CANETTE, PURÉE DE POTIMARRON ET SAUCE MIGNONNETTE AU POIVRE



HALF DUCK BREAST WITH PUMPKIN PURÉE AND PEPPER MIGNONNETTE 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)

