



Menu Les 2 Rives



Les entrées à la carte 12 €

Éclair Aveyronnais Roquefort, poire et son crumble noisette

Aveyron Éclair Roquefort, pear, and its hazelnut crumble

Ou

Soupe de poisson sauce aïoli et le fromage "L'Affiné" de chez Saveur Lozère

Fish soup, aïoli sauce, and "L'Affiné" cheese from Saveur Lozère.

Ou

Pâté en croûte maison Champignons au vinaigre



et chantilly moutarde à l'ancienne

Homemade Pâté en Croûte Pickled Mushrooms and Old-Fashioned

Mustard Chantilly Les plats à la carte 20 €

Parmentier d'agneau de Lozère; légumes croquants sauce napolitaine



Lozère Lamb Parmentier, crunchy vegetables, and Neapolitan sauce

Ou

Araignée de porc panée, marinée à la bière 48

tagliatelles fraîches et ses légumes croquants



Beer-Marinated Crispy Pork Spider (48h)

Served with fresh tagliatelle and crunchy vegetables.

Ou

Pavé de truite de St Frézal en écailles de chorizo



mélange de céréales et pesto au sureau du jardin

St. Frézal Trout Fillet with Chorizo Crust

Served with a blend of cereals and garden elderberry pesto.

Les desserts à la carte 9 €

Barquette à la banane ganache vanille chocolat blanc

Banana tartlet with vanilla and white chocolate ganache

Ou

Millefeuille déstructuré chocolat au lait de la maison Valrhona

Deconstructed milk chocolate millefeuille with Valrhona chocolate

Ou

Rhubarbe confite crémeux cardamome et croustillant à la Cannelle

Candied rhubarb, cardamom cream, and cinnamon crunch

Ou

Fromages de Pays / Local Cheese

Nos formules

29.50 € entrée, plat et dessert

25.00 € entrée / plat ou plat / dessert

Vous accompagnez un de vos proches, mais vous ne mangez pas;

un droit de couvert de 15 € sera facturé.



Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

HÔTEL
COSY

Menu du jour :

Tous les midis sauf

le dimanche et jours fériés

Daily except on Sunday and public holidays

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€

Entrecôte Boeuf d'Aubrac

32.50€



environ 260gr

L'Assiette Fraicheur 19.50€

Tartine de mousse de fêta de Lozère

Tomates confites et avocat

frites de patates douces et salade

Lozère feta mousse tartine, with confit tomatoes,

avocado, sweet potato fries, and salad.

L'Assiette du Terroir 19.50€

Mignon séché, terrine, farçous maison.

Frites de patates douce et Salade

Dried pork tenderloin, homemade terrine &

farçous, sweet potato fries, and salad.

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

MENU ENFANT à 15€

MINI PLAT DE LA CARTE +

MINI DESSERT DE LA CARTE ou

GLACE de Lozère Le Fermier gourmand

+ UN SIROP

inclus un sirop (pour les enfants < 11 ans)

