



# 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 aioli et le fromage "L'Affiné" de chez Saveur Lozère

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

Ou

Pâté en croûte maison Champignons au vinaigre  
et chantilly moutarde à l'ancienne



*Froasted butternut squash with rosemary and seasonal salad*

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 craquants



*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)