

REPAS GROUPE

MENU À 25.50€ / PERSONNE

ENTRÉE

Velouté chaud ou froid et son oeuf parfait de la maison Delcros

ou

Salade groumande Lozérienne et ses farçons



PLAT

Saucisse grillée de Lozère



pomme de terre gratinnées au Fondant "Saveur Lozère"

DESSERTS

Coupétade perdue

ou

Clafoutis du moment

BOISSONS

vins et café inclus

nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un kir ou bien un cocktail

avec petits fours,

on s'adapte à vos demandes (non inclus)

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE

Tél : 04 66 32 99 97

Fax : 04 66 32 06 95

REPAS GROUPE

MENU À 29.50€ / PERSONNE

ENTRÉE

Tarte fine au poireau et chèvre frais

ou

Soupe de Poissons

ou

Oeuf poché de la Maison Delcros salade d'épinard
et lardons grillés



PLATS

Jarret d'agneau confit au romarin

polenta crémeuse et légumes rôtis

ou

Brochette de Volaille marinée, purée de pomme de terre
et ses légumes de saison

ou

Poisson du moment en croûte d'herbes,
riz, échalote et sauce pesto



DESSERTS

Pavlova aux agrumes

et sa glace du Fermier Goumand au lait de brebis

ou

Eclair à la pistache et son craquelin

BOISSONS

vins et café inclus: nous

comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un simple kir ou bien un cocktail

avec petits fours,

on s'adapte à vos demandes (non inclus)

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE

Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95

REPAS GROUPE

MENU À 39.50€ / PERSONNE

ENTRÉES

Tarte à la volaille de la Maison Delcros et tagliatelle de légumes

ou

Dôme de truite fumée maison de St Fréal

PLATS

Poisson du moment et risotto aux petits légumes

ou

Filet de canette servi rosé, cuisson basse température, purée de betterave et pressé de pomme de terre

DESSERTS

Parfait glacé maison Menthe Chocolat

ou

Entremet Citron Meringuée Yuzu

BOISSONS

vins et café inclus

nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un kir ou bien un cocktail

avec petits fours,

on s'adapte à vos demandes (non inclus)

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE

Tél : 04 66 32 99 97

Fax : 04 66 32 06 95

REPAS GROUPE FIN D'ANNÉE

MENU À 49.50€ / PERSONNE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison et sa compotée de fruits
ou

Gravlax de Truite de St Frézal et ses lentilles du Massegros



PLATS

La pièce de bœuf d'Aubrac "Elevage Rodier"
tendre tranche cuite à basse température, écrasée de
pommes de terre à l'ancienne et chips de légumes



ou

Saint-Jacques snackées, siphon corail,
risotto de petits légumes de saison

FROMAGES

ET DESSERTS

Entremets aux 3 chocolats

ou

Baba au Rhum maison et sa pipette de Rhum Domaine Laurens

BOISSONS

vins et café inclus

nous comptons une bouteille de vin pour 5 personnes

APÉRITIFS (NON INCLUS)

Un kir ou bien un cocktail
avec petits fours,
on s'adapte à vos demandes

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95

BUFFET APÉRITIF OU FORMULE BUFFET DÎNATOIRE

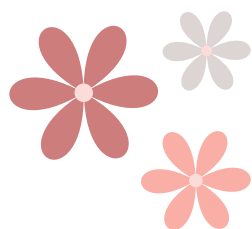


À COMPOSER SELON VOS GOÛTS

FORMULES AU CHOIX

Boissons budget 4€/pers:

- kir
- Sangria, Spritz Maison
- autres à définir
 - bouchée salée : 3€/type (inclus 2 portions)
 - bouchée sucrée : 3€/type (inclus 2 portions)



LES BOUCHÉES SALÉES

Mini choux de rillettes de poissons
Crevettes panées
Mini-éclair roquefort poire
Club sandwich de saison
Mini-burger à la viande
Wrap méli-mélo de légumes ou truite fumée
Brochette de magret de canard
Mini-croque Monsieur
Croquetas de fromage de pays ou légumes
Feuilletés au pesto, oignon et fromage
Blinis de truite fumée, mousse citronnée
Mini-pissaladière
Mini-tartelette à l'oignon
Mini madelaine au pesto - tomates séchées
Gaspacho du moment
Verrine mousse betterave et chèvre
Farçous

Nos planches à 50€ pour 4 à 5 personnes

- Charcuterie de pays
- Fromage Lozère - Aveyron
- Planche de la Mer

LES BOUCHÉES SUCRÉES

Mini-tartelette citron meringuée
Mini-éclair : café, chocolat ou fruit
Mini-crème brûlée
Mini-choux chantilly et caramel
Mini-tartelette chocolat
Mini-panna-cotta aux fruits
Mini muffins
Verrine mousse vanille et compotée
Mini flan à la vanille
Mini-crème aux œufs : chocolat vanille



Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95

"N'hésitez pas à nous partager vos envies pour faire
de ce moment gourmand une expérience sur mesure !"

DU LOCAL ET DU AIT MAISON DANS VOTRE ASSIETTE

AU SERVICE DE VOS PAPILLES

Le titre Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration française.

Notre restaurant a renouvelé 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.



**Logis
HOTELS**
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

**RESTAURANT
GOURMAND**

Hôtel ***
Restaurant
Les 2 Rives

La Mothe
48 500 Banassac
LA CANOURGUE
Tél : 04 66 32 99 97
Fax : 04 66 32 06 95