

REPAS GROUPE FIN D'ANNÉE

MENU À 25.50€ / PERSONNE

ENTRÉE

Velouté de carottes rôties au cumin et crème légère

ou

Salade groumande Lozérienne et ses farçons



PLAT

Saucisse grillée de Lozère



pomme de terre gratinées 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 FIN D'ANNÉE

MENU À 29.50€ / PERSONNE

ENTRÉE

Salade César revisitée Volaille maison Delcros,
copeaux tome de Rodes Elevage Rodier

ou

Fricandeau maison, sauce tomate,
gratiné au Fondant de Lozère



PLATS

Joue de porc rôtie à la Bière 48,
légumes rôtis et pommes de terre grenailles

ou

Filet de dorade, purée de vitelotte, fenouil rôti à l'orange



DESSERTS

Pavlova aux agrumes
et sa glace du Fermier Goumand au lait de brebis

ou

Finger citron basilic meringué

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 FIN D'ANNÉE

MENU À 39.50€ / PERSONNE
ENTRÉES

100 % Elevage Rodier - 100% Aubrac

Carpaccio de bœuf, sauce piccata & copeaux de Tome de Rodes 

ou

Blinis de rilette de truite de St Frézal
et truite fumée maison

PLATS

Poisson du moment et risotto aux petits légumes

ou

Suprême de volaille de la Maison Delcros, sauce aux
champignons, accompagné de son gratin 

DESSERTS

Entremet chocolat amandes

ou

Carpaccio d'ananas roti au miel de Lozère
et glace du Fermier Gourmand

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

Ceviche de poissons, pommes croquantes
sauce acidulée au fruits exotiques



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

Profiteroles et glace vanille du Fermier gourmand

ou

Mille feuille revisité à la vanille et surreau du Jardin

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
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
ou
- Fromage Lozère - Aveyron
ou
- Planche de la Mer

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

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
Macaron

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

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