

Cette carte est proposée

Le mardi soir
Le mercredi midi et soir
Le jeudi midi et soir
Le vendredi midi
Le samedi midi

Nos planches gourmandes

Planche gourmande du terroir

Pour 1 pers : 15€

Pour 2 pers : 25€

Pour 4 pers : 45€



Composition selon l'inspiration du chef:

Charcuteries et Fromages de Pays

Notre menu du jour!

Suggestion du Chef
à l'ardoise

19€ Entrée/plat/dessert

15€ Entrée/plat ou plat/dessert

13€ le plat

Bon Appétit !

Tout les midis !

(hors dimanche et jours fériés)



Formule enfant 11€

(Assiette 3 en 1)

1 sirop inclus jusqu'à 11 ans

Le menu Les 2 Rives

Menu :

Entrée + plat + dessert à 28€

Entrée + plat + fromage + dessert à 34€

Les entrées à 14€ à la carte

Eclair au Roquefort aux poires et fruits sec

Eclair au Roquefort with pears and dried fruits

Ou

Soupe de poissons de roche

avec croutons à l'ail et sa rouille

Rock Fish Soup with Garlic and Rust Croutons

Ou

Aspic d'œuf de Lozère à l'Ail des Ours

Lozere Egg Aspic with Bear Garlic

Les plats à 18€ à la carte

Poulpe poêlé sauce Sakari, risotto à l'encre de seiche

Seared octopus with Sakari sauce, squid ink risotto

Ou

Côte de cochon confite au citron (France)

Pork chop confit with lemon (France)

Ou

Tourte de paleron de bœuf Aubrac « Elevage Rodier-Sartre » braisé et ses tagliatelles de légumes

Braised "Elevage Rodier-Sartre" beef chuck pie with vegetable tagliatelle

Les desserts à 9€ à la carte

Tarte à la patate douce meringuée

Sweet potato meringue pie

Ou

Dacquoise chocolat, noisettes et sa mousseline pralinée

Dacquoise chocolate, hazelnuts and its praline mousseline

Ou

Entremet ananas et son tartare ananas grenade

Pineapple dessert and pineapple pomegranate tartare

Ou

Assortiment de fromages

Mix of cheese

"L'information concernant les ingrédients allergènes de nos préparations est disponible sur demande" (Prix net)

