

# Menu Les 2 Rives

## Les entrées à la carte 16 €

Salade chic et choc, filet de canard fumé "Maison d'Ajas"   
*Chic and bold salad, smoked duck fillet "from the house of Ajas"*

ou

Salade de Quinoa aux agrumes  
*Citrus Quinoa Salad*

ou

Duo asperges et œuf de Lozère "Maison Delcros"  
*Asparagus and Lozère egg duo "from the house of Delcros"*


## Les plats à la carte 20 €

Ballotine de volaille "Maison Delcros" farcie au Laguiole,   
Polenta crémeuse, carottes fanes et jus de rôti  
*"Delcros" poultry stuffed with creamy Laguiole,  
polenta, wilted carrots and roast juice*

ou

Filet d'Ombre Chevalier poché au thé d'Aubrac,  
comptée de fenouil et toast persillé  
*Filet of Arctic char poached with Aubrac tea,  
fennel marmalade and parsley toast*

ou

Cannellonis de Canard "D'Ajas" confit, croute de noisettes,  
roquette et tuile de parmesan   
*Candied duck cannelloni "Ajas", hazelnut crust,  
parmesan crisp*

## Les desserts à la carte 9 €

Pavlova aux agrumes  
*Citrus Pavlova*

ou

Dôme chocolat pécan et son cœur caramel  
*Dome of pecan chocolate and its caramel centre*

ou

Mille-feuille revisité pomme rhubarbe  
*Rhubarb and apple Mille-feuille*

ou

Assortiment de fromages  
*Assorted cheeses*

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

## Nos formules

29.50 € entrée, plat et dessert

24.00 € entrée/plat ou plat/dessert



## MENU DU JOUR

Suggestion du chef à l'ardoise

19.50 € entrée/plat/dessert

\*\*\*

16.50 € entrée/plat ou plat/dessert

\*\*\*

14 € le plat

Bon appétit!

Servis uniquement le midi du mercredi  
au samedi inclus hors jours fériés

## MENU ENFANT

Assiette 3 en 1 à 11.00 €

inclus un sirop

(pour les enfants < 11ans)

## PLANCHE GOURMANDE

Planche gourmande du terroir

pour 1 pers 18 €

pour 2 pers 28 €

pour 4 pers 50 €

Composition selon l'inspiration du chef