

Menu Les 2 Rives

Les entrées à la carte 16 €

Tartare de Bœuf d'Aubrac "Elevage Rodier Sartre", sauce Thai
Beef tartare from Aubrac "Elevage Rodier Sartre", Thai sauce

ou

Tarte fine au melon et jambon de pays "Maison Clavel"
Dainty tart with melon and country ham from "Maison Clavel"

ou

Salade groumande et Laguiole pané
Gourmet salad and breaded Laguiole

Les plats à la carte 20 €

Pasta made in Lozère à l'encre de seiche,
légumes de saison et parmesan

Pasta made in Lozère with squid ink,
seasonal vegetables and parmesan

ou

Mignon de Porc laqué, frites de polenta
Pork tenderloin, polenta fries

ou

Encornets en persillade et chorizo
Squid with parsley and chorizo

Les desserts à la carte 9 €

Macaron groumand pistache et framboises
Gourmet pistachio and raspberry macaroon

ou

Parfait glacé avec son biscuit Joconde à la noisette
Frozen parfait with its Joconde hazelnut biscuit

ou

Entremet aux 3 chocolats
3 chocolate dessert

ou

Assortiment de fromages
Assorted cheeses

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

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

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