

# Menu Les 2 Rives

## Les entrées à la carte 16 €

Velouté du moment,  
espuma jambon de pays Maison Clavel



*Soup of the moment, Maison Clavel country ham foam topping*

ou

Carpaccio de Betterave à la noisette  
*Beetroot carpaccio with hazelnuts*

ou

Croustade d'oeuf de Lozère, Maison Delcros  
*Crispy Lozère egg, Maison Delcros*



## Les plats à la carte 20 €

Cordon bleu Maison (Lozère Viande)  
*Escalope of chicken cordon bleu Maison*



ou

Mattelotte de poisson  
*Mixed fish casserole*

ou

Andouillette de Boeuf d'Aubrac Élevage Rodier Sartre  
*Beef chitterling sausage from Aubrac*  
*'Élevage Rodier -Sartre'*



## Les desserts à la carte 9 €

Religieuse chocolat et Compotée d'oranges  
*Guanaja Chocolate gateau with orange marmalade*

ou

Bûche de marron et airelles  
*Yule log with chestnuts and cranberries*

ou

Ananas en 2 façons  
*Pineapple 2 ways*

ou

Assortiment de fromages

## Nos formules

29.50 € entrée, plat et dessert

24.00 € entrée/plat ou plat/dessert



## La planche gourmande



pour 1 pers 18 €

pour 2 pers 28 €

pour 4 pers 50 €

Composition selon  
l'inspiration du chef

## 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)