



# Nos Desserts

au choix (à la carte 9€)

PROFITEROLE GLACE VANILLE AU LAIT DE BREBIS "LE FERMIER GOURMAND"

PROFITEROLE SERVED WITH SHEEP'S MILK VANILLA ICE CREAM

OU

DUO CITRON FRAMBOISE ET SON FINANCIER

LEMON AND RASPBERRY DUO, ACCOMPANIED BY A FINANCIER PASTRY

OU

ENTREMET FRAICHEUR D'ÉTÉ

À LA VANILLE ET SON INSERT À LA FRAISE ,GANACHE AU VIN ROUGE "LA PIN-UP"

À REFRESHING SUMMER VANILLA DESSERT WITH STRAWBERRY INSERT, RED WINE GANACHE "LA PIN-UP"

OU

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON, MIEL DE LOZÈRE "LE NID DES DÉLICES"

GLACEE AU LAIT DE BREBIS DU "FERMIER GOURMAND" AU MIEL "OCCIMIEL"

PAVLOVA WITH SEASONAL FRUIT, LOZÈRE HONEY "LE NID DES DÉLICES"

SHEEP'S MILK ICE CREAM "LE FERMIER GOURMAND" WITH HONEY "OCCIMIEL"

OU

SUGGESTION DU JOUR (SAUF LE DIMANCHE MIDI ET JOUR FÉRIÉS)

SUGGESTION OF THE DAY (EXCEPT SUNDAY LUNCH AND DAY OFF)

OU

FROMAGE DE PAYS LOZÈRE / AVEYRON

LOZÈRE / AVEYRON LOCAL CHEESE

*Le Label Maître Restaurateur*

LE TITRE MAITRE RESTAURATEUR EST LE SEUL TITRE DÉLIVRÉ PAR L'ÉTAT POUR LA RESTAURATION FRANÇAISE.

NOTRE RESTAURANT A RENOUVÉLLÉ 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.

THE TITLE OF MASTER RESTAURATEUR IS THE ONLY TITLE DELIVERED BY THE STATE FOR FRENCH RESTAURATION

OUR RESTAURANT ACQUIRED THIS TITLE IN 2023 THANKS TO THE WORK OF THE CHEF AND THE ENTIRE STAFF. THIS TITLE IS OFFICIALLY DELIVERED BY THE STATE. IT GUARANTES, FOR OUR GUESTS, HOMEMADE COOKING WITH FRESH PRODUCTS, A WARM WELCOME AND THE RESPECT OF HYGIENE AND SECURITY IN THE KITCHEN OF OUR RESTAURANT.

**Logis  
HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

HÔTEL  
COSY

RESTAURANT  
GOURMAND

Prix net

Savourer,  
en Lozère, naturellement !

