



# Menu Les 2 Rives



Les entrées à la carte 12 €

Duo de Melon en gaspacho à la menthe et sa chantilly mentholée

*Duo of melon served as a mint gazpacho, and a mint chantilly*

Ou

Oeufs mimosa de la Maison Delcros: à l'avocat, betterave et tomate séchée

*Mimosa eggs from La Maison Delcros, Avocado, beetroot, and tomato*

Ou

Salade d'été et ses minis-choux pâtisseries garnis à la mousse de chèvre "Rodier"

*Summer salad and mini choux pastries filled with goat cheese mousse*

Les plats à la carte 20 €

Ballotine de volaille marinée de la Maison Delcros

*purée de pomme de terre et poêlée de légumes*



*Marinated poultry ballotine from La Maison Delcros*

*Creamed potatoes and sautéed seasonal vegetables*

Ou

Burger maison Steak haché "Boucherie Méjean" et ses frites maison

*Homemade burger with "Boucherie Méjean" minced beef, french fries*



Ou

Filet de dorade grise purée de courgette et pomme de terre grenailles,

*coulis de poivrons*

*Grey sea bream fillet, duo of zucchini and baby potatoes,*

*red pepper coulis*

Les desserts 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

Pavlova aux fruits de saison, Miel de Lozère "Le Nid des délices"

*Pavlova with seasonal fruit, Lozère honey "Le Nid des délices"*

Ou

Entremet fraîcheur d'été: vanille et fraise, Ganache au vin rouge "La Pin-up"

*Refreshing summer dessert with vanilla, strawberry ice cream,*

*red wine ganache*

Ou

Fromages de Pays / Local Cheese

**Nos formules**

29.50 € entrée, plat et dessert

25.00 € entrée / plat ou plat / dessert

Vous accompagnez un de vos proches, mais vous ne mangez pas;

un droit de couvert de 15 € sera facturé.



**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

RESTAURANT  
GOURMAND

HÔTEL  
COSY

Menu du jour :

Tous les midis sauf

le dimanche et jours fériés

*Daily except on Sunday and public holidays*

Plat seul (main only) 15€

\*\*\*

Entrée + plat OU plat + dessert

(stater+ main or main+dessert)

17.50€

\*\*\*

Entrée + plat + dessert

(starter + main + dessert)

19.50€

**Entrecôte Boeuf d'Aubrac**

**32.50€**



**environ 260gr**

\*\*\*

**L'Assiette Fraicheur 19.50€**

Tartine de mousse de fêta de Lozère

Tomates et avocat

frites maison et salade

*Lozère fêta mousse tartine, with confit tomatoes,*

*avocado, french fries, and salad.*

\*\*\*

**L'Assiette du Terroir 19.50€**

Charcuterie du moment, farçous

maison. Frites maison et Salade

*Dried pork tenderloin, homemade terrine &*

*farçous, french fries, and salad.*

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

**MENU ENFANT à 15€**

MINI PLAT DE LA CARTE +

MINI DESSERT DE LA CARTE ou

GLACE de Lozère Le Fermier gourmand

+ UN SIROP

inclus un sirop (pour les enfants < 11 ans)