



Menu Les 2 Rives



Les entrées à la carte 12 €

Croquettas de patates douces, fêta du Massegros, verdure croquante

Sweet potato croquettes, Massegros feta, crisp greens

Ou

Œuf meurette de la maison Delcros, sauce au vin rouge

Delcros farm poached egg meurette, red wine sauce

Ou

Velouté de légumes de saison, éclats de châtaignes et chips croustillantes

Seasonal vegetable velouté, chestnut shards and crisp chips

Les plats à la carte 20 €

Poulet mariné de la Maison Delcros à la Bière 48, purée de potimarron,

pommes de terre vapeur, sauce au miel de Lozère

Delcros farm marinated chicken with Bière 48, pumpkin purée, steamed potatoes, honey sauce

Ou

Jarret de bœuf braisé d'Aubrac, Élevage Rodier,

croquette de chou-fleur et purée de pois chiches de Lozère

Braised Aubrac beef shank, Rodier farm, cauliflower croquette and Lozère chickpea purée

Ou

Conchiglioni farcis à la truite de Saint-Frézal,

fondue de poireaux et sauce citron-gingembre

Conchiglioni stuffed with Saint-Frézal trout, leek fondue and lemon-ginger sauce

Les desserts à la carte 9 €

Finger tout chocolat et Caramelia

All-chocolate finger with Caramelia

Ou

Macaron aux raisins et ganache au romarin

Macaron with raisins and rosemary ganache

Ou

Mousse passion sablé coco et sa gelée passion coco torréfié

Mousse passion biscuit coco and its jelly passion coconut

Ou

Assiette de 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
(starter + main or main + dessert)

17.50€

Entrée + plat + dessert
(starter + main + dessert)

19.50€

Entrecôte Boeuf d'Aubrac 35€

environ 260gr

L'Assiette Fraicheur 19.50€

Tartine du moment

Volaille maison Delcros

frites maison et salade

Lozère feta mousse tartine, with confit tomatoes, avocado, french fries, and salad.

L'Assiette du Terroir 19.50€

Charcuterie du moment, farçons

maison. Frites maison et Salade

Dried pork tenderloin, homemade terrine &

farçons, french fries, and salad.

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

MENU ENFANT à 15€

À LA CARTE : FORMAT BAMBIN

PLAT ET DESSERT ou

GLACE de Lozère Le Fermier gourmand

+ UN SIROP

inclus un sirop (pour les enfants < 11 ans)