



Menu Les 2 Rives



Les entrées à la carte 12 €

Aumônière de légumes de saison sur butternut rôti aux épices

Seasonal vegetable pouch on spiced roasted butternut squash

Ou

Velouté de potimarron œuf frit de la maison Delcros et chips de légumes

Velvety potimarron soup, topped with a Delcros fried egg and vegetable crisps

Ou

Mille-feuille de Bleu d'Auvergne, jambon de pays Maison Clavel et poires

Mille-feuille of Bleu d'Auvergne, Clavel country ham and poached pears



Les plats à la carte 20 €

Effiloché de bœuf d'Aubrac et son duo de purées

fournisseur : élevage Rodier ou Bousquet viande



Pulled Aubrac beef with a duo of mashed vegetables

Ou

Pavé de truite de Saint-Frézal en croûte d'herbes

, sauce citron-aneth

Herb-crusted Saint-Frézal trout fillet with lemon and dill sauce

Ou

Demi-filet de canette, purée de potimarron

et sauce mignonnette au poivre

Half duck breast with pumpkin purée and pepper mignonnette sauce



Ou

Assiette végétarienne du moment

Vegetarian dish of the moment

Les desserts à la carte 9 €

Tartelette amandine aux coings du jardin de grand-mère Nathalie,

Almond tartlet with quinces from Grandmother Nathalie's garden,

Ou

Larme aux trois chocolats, tuile au grué de cacao

Three-chocolate tear with cocoa nib tuile

Ou

Bûche de Noël aux agrumes, praliné au sésame noir

Christmas yule log with citrus and black sesame praline

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

Chef's Special Toast Delcros Farm Poultry

Served with homemade fries and fresh 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)