



Menu Les 2 Rives



Les entrées à la carte 12 €

Croustillant de gésiers confit, et sa purée de panet
Crispy confit duck gizzards, served with parsnip purée



Ou

Paté en Croute maison, porc et volaille de la Maison Delcros
Homemade pork and poultry pâté en croûte, from Maison Delcros



Ou

Salade de lentilles GAEC INOS et truite fumée maison de St Frézal
Lentil salad (GAEC INOS), served with house-smoked trout from Saint-Frézal

Les plats à la carte 20 €

Jarret de boeuf d'Aubrac élevage Rodier confit et croquette de choux fleur
Pulled Aubrac beef with a duo of vegetable purées



Ou

Poisson du moment et son rizotto de légumes de saison
Catch of the day, served with a seasonal vegetable risotto

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 gruë de cacao
Three-chocolate tear with cocoa nib tuile

Ou

Pavova aux fruits exotiques et sa glace du Fermier gourmand lait de brebis
Exotic fruit pavlova with Le Fermier Gourmand sheep's milk ice cream

Ou

Assiette de Fromages de Pays / Local Cheese

Nos formules

29.80 € entrée, plat et dessert

25.50 € 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, 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€

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)