



# Menu Les 2 Rives



Les entrées à la carte 12 €

Soupe à l'ognions entier revisitée et fromage fondant de Lozère

*Whole onion soup revisited with melted Lozère cheese*

Ou

Oeuf parfait de la maison delcros et crémeux de panis, émulsion au café

*"Delcros house perfect egg with creamy panis and coffee emulsion"*

Ou

Tarte fine aux poireaux, chèvre frais élevage Rodier et réduction Balsamic

*Crispy leek tart, fresh Rodier Farm goat's cheese, finished with a balsamic reduction*

Les plats à la carte 20 €

Agneau confit au romarin, polenta crémeuse et légumes rôtis

*Braised lamb with rosemary, creamy polenta and roasted vegetables.*

Ou

Pavé de truite de St. Frézal, purée de panais, émulsion poireau gingembre

*Seared fillet of St. Frézal trout with parsnip purée and leek-ginger emulsion*

Ou

Raviole au champignons, crème à la tome de Rode Elevage Rodier

*Mushroom ravioli with Rode tome cream from Rodier Farm*

Les desserts à la carte 9 €

Tartelette aux agrumes vanillée, crémeux à la mangue

*Vanilla citrus tartlet with mango cream*

Ou

Autour de la noisette- chocolat : financier, crémeux et enrobé

*All about hazelnut and chocolat: financier, creamy filling, and coated*

Ou

Macarons à l'orange sanguine, orange confite et gelée au cognac

*Blood orange macarons with candied orange and cognac jelly*

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.



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*



\*\*\*



Cuisse de Grenouilles

25€/pers

Panné de cuisses de grenouilles

en persillade (environ 400gr)

Deep fried frog's legs

in parsley sauce

"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)