

A LA CARTE

Fraîcheur de chèvre frais ciboulette, croq'radis et tapenade 22 .

Truite fumée en Savoie, écrevisses d'Annecy autour d'un mimosa potager 25 .

Foie gras de canard poêlé, fraises acidulées rhubarbe et balsamico 30 .

Petite pêche d'eau douce, comme une soupe au safran d'ici 25 .
(truite et omble de fontaine de Marlens, féra et écrevisses sauvages du lac)

Sans arête de dorade sur sa peau dorée, pistou de légumes 26 .

Contre-filet de bœuf grâce à Jargot & Fils de Faverges, artichaut et foie gras au Porto 28 .

Mignon de veau fermier, habit de fruits secs et beurre de Tamié 26 .

Sélection de fromages par Marc Dubouloz 12 . Desserts au choix 12 .

Menu FARIGOULETTE : deux plats de la carte sans fromages et sans dessert 46 .

Menu FARIGOULE : deux plats de la carte avec fromages ou dessert 50 .

Menu FARIGOULE : deux plats de la carte avec fromages et dessert 56 ..

Menu GARRIGUE : trois plats de la carte avec fromages ou dessert 60 .

Menu GARRIGUE : trois plats de la carte avec fromages et dessert 66 .

Menu PASTORALE DES SAVEURS : 86 .

Dégustation en dix (petites) assiettes ... Pour l'ensemble de la table ... sauf le dimanche !

*Pour accentuer votre plaisir nous cuisinons des produits frais, naturels, locaux
et au dernier moment... Bravo d'avoir compris que nous avons besoin d'un minimum
de temps en préparation ... sans pour autant vouloir abuser de votre patience! Merci et bon appétit !*



Un produit servi vous a bien plu. pour le retrouver avec l'adresse de son producteur

Visitez notre site : www.hotel-gay-sejour.com « nos fournisseurs préférés »

Restaurant ouvert de 12h30 à 13h30 * et de 19h30 à 20h30 *

* Dernière prise de commande !