

## A LA CARTE

Crevettes et truite fumée, velouté de chou fleur, pointes d'endives et parfums d'automne 22 .

Foie gras de canard poêlé, poires réglissées, balsamico et spéculoos 30 .

Boudin de truite et omble de fontaine de Marlens, minestrone au beurre de Tamié 25 .

Filet de bar sauvage, écrasé de pommes de terre, blanquette de copeaux de fenouil 26 .

Saint jacques dorées, céleri et velouté de panais aux cèpes 28 .

Contre-filet de bœuf (grâce à Jargot de Faverges) crème aux poivres, 28 .

Dos de chevreuil, parmentier à la Vigneronne 30 .

Faupiette de perdreau de chasse, Grand Veneur 28 .

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](http://www.hotel-gay-sejour.com) « nos fournisseurs préférés »

Restaurant ouvert de 12h30 à 13h30 \* et de 19h30 à 20h30 \* ! \* Dernière prise de commande !