

MENU LAVANDIN : 46

La mise en bouche du moment.



Terrine «maison» de faisan, colvert au foie gras, compote d'oignons au cassis 22.

OU

Oeuf poché, tian de courgettes et saveurs provençales 16.



Lingue de l'Océan, crémée de moules de bouchots aux crevettes 26.

OU

Filet de marcassin rôti, sauce civet, 28.



Fromages de Savoie à l'assiette : 12 Desserts au choix : 12

(40 avec fromages ou dessert)



Tous les plats du menu Lavandin peuvent être servis à la carte et dans les menus Farigoule et Garrigue!



Selon la charte d'Euro-Toques, ce menu est élaboré à partir de produits frais et naturels de chez nous, avec moins de sel, moins de sucre ... et pas de frites !

Un Plat garni (viande ou poisson) avec un dessert 15.



MENU CIGALOU : 34 (sauf dimanche et jours fériés)

Au choix uniquement dans le menu LAVANDIN :

Entrée+plat garni OU Plat garni+assiette fromages de Savoie OU Plat garni+ le dessert d'aujourd'hui



PRIX NETS, BOISSONS EN PLUS . . .

Offrez toute l'année un bon cadeau du montant de votre choix sur www.hotel-gay-sejour.com

>> restaurant ou hôtel >> bons cadeaux



Le dernier vendredi soir et samedi midi de chaque mois nous proposons une soirée mets et vins.

Menu cinq plats, apéritif et vins compris à 78 euro, uniquement sur réservation.

Laissez nous votre adresse mail !



La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande !