

A LA CARTE



Mousse de chèvre frais, écrevisses d'Annecy, salade aux herbes fines 25 .



Foie gras de canard poêlé, rhubarbe-abricots, poivre Timour du Népal 30 .



Mêlée de légumes, copeaux de porc séché au sapin 22 .



Minestrone de truite de Marlens beurre de Tamié et citron 26 .



Rouget Barbet sur sa peau, jus de ratatouille au safran et petit épeautre 28 .



Contre-filet de bœuf (grâce à Jargot de Faverges) Vigneronne au cassis 28 .



Pigeonneau fermier rôti petit jus, feuilleté de chou vert au foie gras 30 .



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



Menu FARIGOULETTE : deux plats de la carte sans fromages et sans dessert 48 .



Menu FARIGOULE : deux plats de la carte avec fromages ou dessert 52 .

Menu FARIGOULE : deux plats de la carte avec fromages et dessert 58 .



Menu GARRIGUE : trois plats de la carte avec fromages ou dessert 62 .

Menu GARRIGUE : trois plats de la carte avec fromages et dessert 68 .



Menu PASTORALE DES SAVEURS : 88 .

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 !



Menus Lavandin et Cigalou au verso !