

MENU LAVANDIN : 48

La mise en bouche du moment.



Ombre rose de fontaine du Val de Chaise (fumé, rillettes, asperges): **22** .

OU

Oeuf de poule poché, petits pois et frisettes de lard paysan **16** .



Féra et écrevisses sauvages du lac d'Annecy à l'oseille de notre jardin **26** .

OU

Filet mignon de cochon « Rougeot du Charvin » en croûte d'herbes **28**.



Fromages de Savoie à l'assiette **ET** desserts au choix .

(**42** avec fromages **OU** desserts au choix)



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 : 35 (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 **80** euro, uniquement sur réservation.

Laissez nous votre adresse mail !



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

A la Carte... Menus Farigoule et Garrigue au verso !