

A LA CARTE



Tian provençal d'aubergines et tomates, glace Cabécou 22 .



Opéra de foie gras, homard à l'artichaut, gelée de Malvoisie 30 .

Foie gras de canard poêlé, cerises noires et Mondeuse d'Arbin 30 .



Omble Chevalier (pisciculture de Marlens) beurre de Tamié et persil plat 30.



Filet de rascasse à la peau, fenouil, crème d'algues et chorizo 28 .



Contre-filet de bœuf (grâce à Jargot de Faverges) vieux Banyuls et foie gras 28 .



Aiguillettes de canette aux pêches, écrasé de patates douces à la vanille 28 .



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 appéti*



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 !