

MENU LAVANDIN : 48

La mise en bouche du moment.



Melon de Provence et « Tavaillon » de bœuf séché à Doussard 22 .

OU

Ravioles de légumes, fines herbes et velouté aux cèpes 16 .



Boudin de féra sauvage, bisque d'écrevisses du lac d'Annecy (Manu Clerc)
à l'oseille de notre jardin 26 .

OU

Filet mignon de cochon « Rougeot du Charvin » crème moutarde et chanterelles 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

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 !