

A LA CARTE

Mosaïque de faisan au foie gras, salade aux cèpes 22 .

Foie gras de canard poêlé, coings acidulés et chocolat réglissé 30 .

Blanquette de homard aux craterelles 30.

Coquilles Saint Jacques dorées, tagliatelles et crème d'algues 30 .

Contre-filet de bœuf (grâce à Jargot de Faverges) crème aux poivres 28 .

Suprêmes de perdreau rôtis, jus de gibier et choux aux châtaignes 28 .

Noisettes de dos de chevreuil, foie gras et vendangée de raisins à la Mondeuse 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 . avec fromages et dessert 58

Menu GARRIGUE :

Trois plats de la carte avec fromages ou dessert 62 . 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 !

Fermeture hebdomadaire dimanche soir, lundi et mardi !

Menus Lavandin et Cigalou au verso !