

A LA CARTE

Tian provençal Mozarella Buffala, coulis de poivrons et sorbet tomates basilic 24 ,

Dominos de truite fumée de Marlens au chèvre frais, écrevisses et salade au fenouil 25,

Poêlée de foie gras de canard, rhubarbe et abricots au romarin 35 ,

Ravioles d'escargots des Orchis à Poisy aux écrevisses du lac d'Annecy 25 ,

Truite du Val de Chaise dorée au beurre, fèves, riz noir et Chignin crémé 29 ,

Filet de rouget barbet en saveurs de bouillabaisse 32 ,

Demi pigeon fermier rôti au jus, chou, cèpes et foie gras 38 ,

Contre-filet de bœuf « France » (par Jargot de Faverges) à la marchand de vins 36 ,

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 au dernier moment!

Bravo et merci d'avoir compris que nous avons besoin d'un minimum de temps en préparation ...

sans pour autant vouloir abuser de votre patience! 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 !

Fermeture hebdomadaire dimanche soir, lundi et mardi !