

A LA CARTE

Suprêmes de perdreau chassés sautés, salade aux cèpes et foie gras 29 ,



Truite fumée de Marlens, quinoa, céleri et pointes d'endives 25 ,



Poêlée de foie gras de canard, Balsamico, coings et poires aux épices 34 .



Filet de daurade au beurre, ail noir et courgettes persillées 29 .



Dos de chevreuil rôti à la Grand Veneur, chou aux châtaignes 38 ,



Aiguillettes de râble de lièvre Mondeuse et foie gras 34 .



Médallions de bœuf « France » (par Jargot de Faverges) crème aux poivres 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 !