

A LA CARTE

Salade gourmande au foie gras de canard, langouste et vinaigrette à la truffe **36**

Boudin blanc doré au beurre de Tamié, crème de panais aux noisettes **22**

Poêlée de foie gras de canard, poires et coings épicés, chocolat réglisse **35**

Coquilles Saint Jacques, risotto d'épeautre et caviar d'Aquitaine **32**

Ballottine de volaille de Bresse, purée et velouté aux truffes **38**

Contre-filet de bœuf « France » (par Jargot de Faverges) à la Rossini **40**
(sauce Porto, truffes et foie gras)

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 !