

MENU LAVANDIN : 48

La mise en bouche du moment.



Salade aux cèpes et boudin blanc dorés **22** .

OU

Coulibiac aux deux truites de Marlens, crème acidulée aux herbes **18** .



Sans arêtes de maquereau, blanquette de poireaux, purée chorizo et pointes d'ail noir **25** .

OU

Filet de cochon « Rougeot du Charvin » croûte d'amandes et légumes d'hiver **30**.



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 !

Fermeture hebdomadaire dimanche soir, lundi et mardi !