

## A LA CARTE



Mimosa d'écrevisses du lac, truite fumée de Marlens et lentilles Beluga 25.



Aubergine/tomate à la Mozzarella Buffala, salade au pistou, sorbet d'été 22.



Feuilleté d'écrevisses d'Annecy, étuvée de fenouil, bisque crémée 32.



Poêlée de foie gras de canard, compotée d'abricot au romarin et Balsamico 38.



Sans arête de rouget barbet, purée au citron, safran du Bout du lac 34.



Demi pigeon fermier rôti, fèves au jus et tartine de foie gras 40.



Contre-filet de bœuf « France » (par Jargot de Faverges)  
Sauce Chignin à l'estragon 40.



Sélection de fromages par Marc Dubouloz 12. Desserts au choix 12.



**Menu FARIGOULETTE : deux plats de la carte sans fromages et sans dessert 50.**

**Menu FARIGOULE :**

**Deux plats de la carte avec fromages ou dessert 55, avec fromages et dessert 62.**

**.Menu GARRIGUE :**

**Trois plats de la carte avec fromages ou dessert 65, avec fromages et dessert 72.**

**Menu PASTORALE DES SAVEURS : 92.**

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 !*



Pour retrouver un produit qui vous a bien plu avec l'adresse de son producteur  
Visitez **notre site** : [www.hotel-gay-sejour.com](http://www.hotel-gay-sejour.com) > restaurant > **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 !**