

MENU LAVANDIN : 50.

La mise en bouche du moment.



Melon au jambon sec « Rougeot du Charvin , Doussard », sablé au parmesan **22 .**

OU

Pépinettes de Savoie en Aiguo Boulido (bouillon d'ail provençal à la sauge) **18 .**



Féra sauvage du lac d'Annecy (par Manu Clerc)
à l'oseille de notre jardin et beurre de Tamié **26 .**

OU

Agneau d'Aiton en roulade, légumes ratatouille et jus au thym **30 .**



Fromages de Savoie à l'assiette **ET** desserts au choix !
(**44.** 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 une glace maison **16.**



MENU CIGALOU : 36.

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 **85** 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 !