

## A LA CARTE

Rémoulade de céleri et d'endives, truite fumée de Marlens et crevettes roses **25.**

Opéra de perdreau, foie gras et pain d'épices en gelée de Chignin **32.**

Poêlée de foie gras de canard, poires réglissées, chocolat chaud et Balsamico **38.**

Pavé de bar sauvage, petit épeautre aux endives et poireaux **34.**

Coquilles Saint jacques, matafan d'automne et beurre de Tamié **36.**

Filet de dos de chevreuil, Grand Veneur et foie gras, chou aux marrons **40.**

Aiguillettes de râble de lièvre, oignons cassis et betteraves rouges à la Mondeuse **38.**

Contre-filet de bœuf « France » (par Jargot de Faverges)  
crème à la moutarde **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 !**