

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

AOÛT - SEPTEMBRE 2024

ENTRÉES

Soupe froide de petits pois infusée à la menthe fraîche, Saumon fumé, croustini à l'ail	11.00 €
Poulpe snacké, Focaccia aux olives, concassé de tomates et chorizo ibérique	12.00 €
Tartare de dorade au citron vert, Mayonnaise iodée et salicorne	13.00 €
Opéra de foie gras, Gelée de cerise et pickles	13.00 €

PLATS

Effiloché de bœuf Or Rouge confit, Pommes de terre nouvelles et confit d'oignons	19.00 €
Merlu de nos côtes aux algues, Quinoa et petits légumes, fumet au miso	20.00 €
Filet de bar snacké, Rosace de courgettes, purée courgettes-basilic et sauce vierge	22.00 €
Médaille de veau, Poêlée de petits pois et champignons, jus brun au romarin	23.00 €

ASSIETTE OU PLATEAU DE FROMAGES	7.00 €
--	--------

DESSERTS

Royal au chocolat	8.00 €
Le Caraïbe, Biscuit coco, mousse mangue, gelée coco	8.00 €
Entremet poire cannelle, Mousse chocolat lactée au caramel et biscuit noisette	8.00 €
Le croquembouche, (Choux garnis en présentation individuelle ou servis en pièce montée à partir de 20 personnes)	10.50 €



GARMILHOTELRESTAURANT