

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

AUTOMNE 2024

ENTRÉES

Panna cotta à l'huile d'olive, Butternut caramélisé, graines de courge grillées aux épices et huile d'herbes	11.00 €
Œuf parfait, Topinambour fumé et émulsion polenta	11.00 €
Cabillaud fumé aux épices, Croustillant au blé noir, crémeux radis	13.00 €
Opéra de foie gras, Dacquoise sarrasin et gelée de coing	13.00 €

PLATS

Effiloché de bœuf limousin Or Rouge, Écrasé de pommes de terre, poêlée de pleurotes, jus de viande au thym	19.00 €
Magret de canard laqué, Kasha, pousses de soja et shiitakés au sésame	22.00 €
Dos de cabillaud, Célerisotto au curcuma, salade de courge à la noisette	22.00 €
Pavé de turbot cuit sur l'arête rôti au beurre de câpres, Crémeux de butternut et légumes rôtis	27.00 €

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