

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

PRINTEMPS 2025

ENTRÉES

Carpaccio de radis, Maquereau confit à l'huile d'olive, sauce chimichurri, crème épaisse	11.00 €
Comme une brandade de morue, Effeillé de morue, pommes de terre à l'huile d'olive, crème d'ail, Emulsion pommes de terre, pommes paille	12.00 €
Salade printanière d'asperges croquantes, Crèmeux ricotta, roquette, œuf tamago et noisettes grillées	13.00 €
Marbré de foie gras au vin rouge et crème de cassis, Chutney du moment	13.00 €

PLATS

Effiloché de bœuf limousin Or Rouge, Risotto de petit épeautre aux champignons	19.00 €
Magret de canard laqué, Mousseline de betteraves, chou pakchoï rôti, jus réduit	22.00 €
Raie sauvage cuite sur l'arête, gratinée au beurre de sarrasin, Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	21.00 €
Poulpe snacké, Poêlée de légumes printanière, houmous breton, vinaigrette agrumes	22.00 €

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

DESSERTS

Royal au chocolat Génoise vanille, croustillant feuillantine, mousse au chocolat	8.00 €
Douceur vanille, Mangue et croustillant chocolat blanc feuillantine	8.00 €
Le croquembouche, (Choux garnis en présentation individuelle ou servis en pièce montée à partir de 20 personnes)	10.50 €



GARMILHOTELRESTAURANT