

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

AVRIL - JUILLET 2024

ENTRÉES

Panna cotta de petits pois, Poisson fumé maison, crumble betterave	11.00 €
Poulpe snacké, Focaccia aux olives, houmous, marinade gingembre pomme granny Smith	12.00 €
Mosaïque d'asperges au nori, Œuf mimosa déstructuré	13.00 €
Opéra de foie gras, Gelée de mangue et condiments	13.00 €

PLATS

Effiloché de bœuf confit, Polenta crémeuse et tomates confites, purée d'ail rose	19.00 €
Merlu de nos côtes aux algues, Quinoa et petits légumes, fumet au miso	20.00 €
Pavé de thon mi-cuit, Sucrine snackée, mousseline de légumes 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