

# ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

AVRIL - JUILLET 2024

## ENTRÉES

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

## PLATS

<b>Effiloché de bœuf confit,</b> Polenta crémeuse et tomates confites, purée d'ail rose	19.00 €
<b>Merlu de nos côtes aux algues,</b> Quinoa et petits légumes, fumet au miso	20.00 €
<b>Pavé de thon mi-cuit,</b> Sucrine snackée, mousseline de légumes et sauce vierge	22.00 €
<b>Médaille de veau,</b> Poêlée de petits pois et champignons, jus brun au romarin	23.00 €

<b>ASSIETTE OU PLATEAU DE FROMAGES</b>	7.00 €
--	--------

## DESSERTS

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



GARMILHOTELRESTAURANT