

# ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

## ENTRÉES

<b>Salade de choux blanc au sésame,</b> Saumon fumé maison, crackers iodés, sauce chimichuri	11.00 €
<b>Tartare Dorade royale,</b> Coco citron vert, ketchup d'algues, jeunes pousses	12.00 €
<b>Asperges juste tiédies,</b> Poitrine croustillante, émulsion hollandaise, croûtons	12.00 €
<b>Pressé de foie gras,</b> Insert magret fumé, biscuit sarrasin, gelée de rhubarbe	13.00 €

## PLATS

<b>Effiloché de bœuf limousin Or Rouge,</b> Polenta crémeuse à la tomate confite, poêlée de pleurotes	19.00 €
<b>Pavé de Merlu snacké,</b> Asperge blanche, crème asperge coco-citronnelle, pousses d'épinards, Huile pimentée	21.00 €
<b>Filet Dorade Royale,</b> Poireaux vadouvan, tagliatelles de courgettes aux graines de sésame, sauce vierge	22.00 €
<b>Magret de canard snacké,</b> Mousseline de carottes au cumin, légumes printaniers	24.00 €

## ASSIETTE OU PLATEAU DE FROMAGES

7.00 €

## DESSERTS

<b>Royal au chocolat</b> Génoise cacao, croustillant chocolat au lait, caramel au beurre salé, mousse chocolat	8.00 €
<b>Douceur à la fève Tonka,</b> Gelée de coing, croustillant chocolat feuillantine <i>*à la carte jusqu'à fin mai</i>	8.00 €
<b>Fraisier</b>	10.00 €
<b>Le croquembouche,</b> (Choux garnis en présentation individuelle ou servis en pièce montée à partir de 20 personnes)	10.50 €



©GARMILINHOTELRESTAURANT