

# ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

## AUTOMNE 2026

### ENTRÉES

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Oeuf parfait,</b><br>Lard croustillant, oignons glacés et émulsion châtaignes                     | 11.00 € |
| <b>Saumon mariné,</b><br>Déclinaison de betteraves, vinaigrette miso et graines de sésame            | 12.00 € |
| <b>Crème potimarron,</b><br>Tartare de Saint-Jacques, magret fumé, crème épaisse et oeufs de poisson | 12.00 € |
| <b>Opéra de foie gras aux fruits secs,</b><br>Biscuit sarrasin et gelée de fruit                     | 13.00 € |

### PLATS

|                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Moelleux de cochon au cidre,</b><br>Écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, poêlée de pleurotes | 19.00 € |
| <b>Truite bretonne,</b><br>Célerisotto au Vadouvan, tagliatelles de courge                                       | 21.00 € |
| <b>Magret de canard,</b><br>Mousseline d'artichaut, poêlée de champignons et légumes rôtis                       | 22.00 € |
| <b>Pavé de maigre snacké,</b><br>Crèmeux de panais, chips et tombée d'épinards, vierge au vinaigre de riz        | 26.00 € |

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

### DESSERTS

|                                                                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Royal au chocolat</b><br>Génoise cacao, croustillant chocolat au lait, caramel au beurre salé, mousse chocolat                                 | 8.00 €  |
| <b>Douceur exotique,</b><br>Biscuit dacquoise, ganache chocolat blanc- noix de coco, insert ananas rôti, croustillant feuillantine chocolat blanc | 8.00 €  |
| <b>Le croquembouche,</b><br>(Choux garnis en présentation individuelle ou servis en pièce montée à partir de 20 personnes)                        | 10.50 € |



@ARMILINHOTELRESTAURANT