

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

ETE 2025

ENTRÉES

Maquereau confit au soja, Sauce chimichurri, crème épaisse, betteraves couleurs	11.00 €
Carpaccio de saumon gravlax, Marinade passion, légumes croquants	12.00 €
Filet de rouget barbet, Concassé de tomates, tapenade d'olives, tuile polenta	13.00 €
Opéra de foie gras, Gelée de fruits, condiments	13.00 €

PLATS

Effiloché de bœuf limousin Or Rouge, Risotto de petit épeautre aux champignons	19.00 €
Filet de truite bretonne snackée, Purée de courgettes basilic, petits légumes	21.00 €
Magret de canard laqué, Mousseline de betteraves, chou pakchoï rôti, jus réduit	22.00 €
Poulpe snacké, Poêlée de légumes du soleil, 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 €



ARMILINHOTELRESTAURANT