

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

ETE 2026

ENTRÉES

Salade de choux blanc au sésame, Saumon fumé maison, crackers iodés, sauce chimichuri	11.00 €
Oeuf parfait, Poitrine croustillante, émulsion chorizo, croûtons	11.00 €
Tartare Dorade royale, Coco citron vert, ketchup d'algues, jeunes pousses	12.00 €
Opéra de foie gras, Biscuit sarrasin, gelée de rhubarbe, condiments	13.00 €

PLATS

Effiloché de bœuf Aubrac, Polenta crémeuse à la tomate confite, poêlée de pleurotes	19.00 €
Pavé de Merlu snacké, Purée de courgette-basilic, rosace de courgettes couleurs, tomate rôtie	21.00 €
Filet Dorade Royale, Poireaux vadouvan, tagliatelles de courgettes aux graines de sésame, sauce vierge	22.00 €
Magret de canard snacké, Mousseline de carottes au cumin, piperade et jus réduit	23.00 €

ASSIETTE OU PLATEAU DE FROMAGES	7.00 €
--	--------

DESSERTS

Royal au chocolat Génoise cacao, croustillant chocolat au lait, caramel au beurre salé, mousse chocolat	8.00 €
Douceur exotique, Biscuit dacquoise, ganache chocolat blanc- noix de coco, insert ananas rôti, croustillant feuillantine chocolat blanc	8.00 €
Fraisier	10.00 €
Le croquembouche, (Choux garnis en présentation individuelle ou servis en pièce montée à partir de 20 personnes)	10.50 €



© GARMILINHOTELRESTAURANT