La table du Galion Canet plage et son Chef Daniel BERTIN vous proposent la formule de fin d'année 2019 pour les groupes d'entreprises, CE et associations

PRIX : 38 € TTC / Personne

Soit 34 € HT

Taxes et service compris

Boissons comprises :

Apéritif : Sangria Maison, Cocktail Pétillant fruits rouges
Muscat, Banyuls…

Eaux : Sémillante Plate et Pétillante

VINS : ¼ Bouteille de vin par personne
Blanc, Rouge et Rosé des Côtes Catalanes
Café / Thé Offert

Devis sur-mesure selon les besoins !

Un espace privatif pourra vous être réservé, sans supplément de tarif.
Selon le nombre de convives, deux entrées, deux plats et deux desserts peuvent être déterminés, mais choix à communiquer à l'avance.

LE GALION
HÔTEL*** RESTAURANT

20 Bis avenue du Grand Large 66 140 CANET-PLAGE - TEL : 04 68 80 28 23

Duo d'Amuses Bouches

Crème de Potimarron & Mousse d'Avocat, Crevettes et Curry

Entrées

Terrine de Gambas en habit vert et Crème légère aux Herbes
Rillettes aux deux saumons, frais et fumé, compotée de citron, Toast de pain aux céréales
Bavarois de Foie Gras aux Epices, confiture de Figues, brioche rôtie
Crème de Cèpes, Chips de Pancetta et Croutons aillés

Plats

Médaillon de Lotte rôtie, fondue de Poireaux au Curry
Filet de Bar Poêlé, Jus de Coquillage Safrané
Nage de Saint-Jacques, petits Encornets et Gambas, coulis crustacés
Filet de Chapon poché, Sauce Morilles
Filet de Canette cuit sur la peau, réduction de Muscat ambré
Carré de Veau cuit sur l'os, jus court au Romarin
Pièce de Bœuf, sauce Rossini

GARNITURES

Poissons : Risotto Crémeux, poêlée de Légumes confits
Viandes : Ecrasé de Pomme-de-terre, huile de Truffe & Légumes glacés

Fromages (Suppléments 5 € /pers.)

Assiette de 3 fromages affinés
Brie aux Fruits du Mendiant

Desserts

Buchette Pâtissière Chocolat Noisette
Crème Brulée à la Lavande
Tarte au Citron vert
Vacherin Vanille Framboise
Bras de vénus à la crème de Marron

3 MARMITES LOGIS DE FRANCE