

Menu

SOLFERINO

APERITIF *(servi à table)*

Kir blanc de blancs *accompagné de 3 feuilletés salés*

En option nos apéritifs servis en buffet d'accueil - Consulter notre fiche APERITIFS

ENTREES *(au choix)*

Glacé de petits pois aux coquillages du moment et légumes croquants

Chlotte de légumes du soleil et son coulis de tomates fraîches

Pressé de foie gras et céleri noisette croquante

Soufflé de rascasse au coulis de homard *(entrée chaude)*

Lieu rôti à l'huile d'olive et mousseline de pommes de terre *(entrée chaude)*

Apéritif et entrée peuvent être remplacés par notre « grand cocktail » apéritif (supplément 10€)

PLATS *(au choix)*

Suprême de Pintade au cidre et pomme fruit, *mousse de céleri et crêpe aux épinards*

Escalope de saumon braisé au Vermouth,

pommes de terre farcie de mousseline aux olives

Suprême de Poularde aux cèpes, *fondant de carottes*

Bambou de canette et langoustine sauce aigre douce,

éventail de tomates et courgettes

Aiguillettes de dorade et son soufflé de Saint Jacques, *mousseline de courgette*

DESSERTS *(au choix)*

Vallée d'Auge et coulis vanille

(pommes caramélisées, crème glacée vanille, croustillant caramel)

Croquant passion et compotée d'abricot

Deauville aux pommes caramélisées et sa brochette de fruits frais

Tentation café et sa verrine de mousse au chocolat

Buffet de desserts - 5 variétés *(supplément 4 €)*

BOISSONS

Vin blanc Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Bordeaux rouge « *Château les Cèdres* »

Eaux minérales

Café