

« Un réveillon à Solidor » 31 décembre 2019

Vue sur mer

A la découverte des vins « naturels »

Cette année nous proposons en complément de notre carte une sélection de vins « naturels » au verre



Menu « Saint Sylvestre »

95€ ou 90€ sans le fromage

Mise en bouche

—

Duo de foie gras mi-cuit et confit de Chapon de Janzé aux pommes

—

Pot-au-feu de homard et langoustines, petits légumes d'hiver aux truffes

—

Agneau des prés-salés en deux cuissons, jus aux truffes

ou

Risotto crémeux et Saint-Jacques de plongée snackées aux truffes

—

Dégustation de fromages fermiers, pain maison toasté

—

Assiette de Breizh et French desserts

Menu « Fruits de mer »

95€ ou 90€ sans le fromage

Mise en bouche

—

Plateau de fruits de mer Royal (pour 1 personne)

Homard, araignée, langoustines, huîtres de Cancale N°3 et Spéciales,

bouquet, crevettes bio, crevettes grises, bigorneaux et bulots

—

Dégustation de fromages fermiers, pain maison toasté

ou

Assiette de Breizh et French desserts

Restaurant La Cale Solidor - 02 99 81 99 34 - www.lacalesolidor.fr

Nous prenons les réservations **UNIQUEMENT** par téléphone à partir du 11 décembre 2019.

Pour confirmer votre réservation nous demandons des arrhes pour un montant de 50€ par personne.

Il faut réserver par téléphone au 02 99 81 99 34 et ensuite verser des arrhes pour confirmer votre réservation.

Vous pouvez régler les arrhes par CB ou virement directement sur notre site internet (paiement sécurisé)

Sous réserve d'arrivage des produits