

# « 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](http://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