

HÔTEL DE FRANCE***

4, Rue d'Aignaux 14500 VIRE. Tel: 02.31.68.00.35. Fax: 02.31.68.22.65.
www.hoteldefrancevire.com Mail: information@hoteldefrancevire.com

Menu à 25 € (apéritif, entrée froide ou chaude, plat, dessert et café)

Menu à 30 € (apéritif, entrée froide ou chaude, plat, dessert, café, ¼ vin ou cidre)

Menu à 35 € (apéritif, mise en bouche, entrée froide ou chaude, plat, fromage, dessert, café, ¼ vin ou cidre)

Composez votre menu banquet selon vos envies, menu identique pour tous vos convives

Kir normand, Kir crème de cassis, Punch, Sangria

Salade du bocage Virois

Terrine de volaille faite par nos soins au porto et sa confiture d'oignon rouge

Moelleux de poisson aux légumes et crème de ciboulette

Feuillantine de panaché de la mer et julienne de légumes, sauce du pêcheur

Soupe ou velouté de légumes du moment

Soupe de poisson Normande, croutons à l'ail et rouille maison

Rémoulade de poireaux au saumon fumé et caviar de légumes

Chartreuse à l'andouille de Vire sauce camembert

Salade au jambon de pays et tomates aux herbes

Foie gras de canard au torchon, brioche maison et chutney de figues/oignons (suppl. 7 €)

Cabillaud posé sur un risotto au chorizo, sauce crémeuse

Dos de colin farci mirepoix de petits légumes, sauce Riesling

Filet de raie vapeur, beurre au cidre et sa julienne de légumes

Salade fraîcheur aux magrets fumés maison

Saint honoré de coppa et ratatouille légèrement crémée

Trou Normand sorbet pomme et calvados (supplément 1.50€)

Poulet vallée d'Auge, Pomme fruit et purée à l'Andouille

Rôti de gigot d'agneau au thym et estragon

Pavé d'andouille de Vire au pommeau

Dos de colin au confit d'oignon et petits lardons, risotto crémeux

Feuilleté de la mer au jus de moules crémé

Filet mignon de porc au pommeau, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

Cuisse de canard fondante sauce chateaubriand (échalotes, champignons, vin blanc, estragon)

Croquant de joue de bœuf sauce vigneronne

Côte de veau poêlée aux légumes de saison, posée sur son écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches

Suprême de pintade farci aux champignons du moment, sauce au Calvados

Pavé de veau snacké au vinaigre balsamique et sésame, crème aux morilles (suppl. 4 €)

Filet de Canard à l'orange, pommes fondantes

Assiette de fromage



Douceur au chocolat et poires williams

Génoise, mousse onctueuse chocolat noir
Morceaux de poire william's

Le Virois

Biscuit joconde cacaoté, bavaroise chocolat au lait
cœur crème brûlée vanille

**Biscuit amande, mousse fruits rouges et
pistache**

Dacquoise amande, mousse fruits rouges
blanc manger pistache

Délice pommes calvados et pain d'épices et calvados

Moelleux au chocolat au lait et noix de coco, crème Anglaise

Douceur poire caramel

Génoise, mousse aux poires et onctueux caramel

Trilogie de dessert du pâtissier

crème brûlée et meringue, panna cotta et sa langue de chat,
financier aux amandes

Fraizia

onctueux aux fraises
cœur crème brûlée et financier pistache

Fraisier ou Framboisier en saison (supplément 2€)

Génoise, fraises ou framboise et mousseline vanille

Poire pochée au vin rouge, glace à la cannelle

Clafoutis aux pommes, glace vanille

Délice au chocolat

Omelette norvégienne vanille framboise

