

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

Croustillant d'andouille de Vire aux pommes, sauce calvados.

Cigare de saumon fumé farci à la crème de boursin.

Gougère de merlu, mirepoix de légumes, sauce à l'oseille.

Filet de dorade poché au beurre blanc sur julienne de légumes.

Darne de saumon sur sa fondue de poireaux crème du pêcheur.

Terrine du Chef de lapin aux pruneaux et pistaches.

Crumble de chèvre frais et tomates.

Salade du terroir : salade, jambon sec, andouille, tartines de camembert rôti et julienne de pommes.

Brouillade d'œuf crémeuse et coppa.

Foie gras de canard au torchon, brioche maison et chutney de figes/oignons (supplément 6 €)

Trou Normand sorbet pomme et calvados (supplément 1.50€)

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

Dos d'églefin à la vapeur, julienne de légumes et chorizo, légumes du moment.

Choucroute de la mer.

Suprême de poulet jaune sauce foie gras et polenta.

Epaule d'agneau confite (4h minimum), crème aux herbes et ail, haricots coco.

Cuisse de canard fondante sauce à l'orange, écrasé de pomme de terre.

Paleron de bœuf braisé, sauce vigneronne, purée de patate douce.

Filet de lieu noir poché et caviar d'aubergines, crème de vinaigre de cidre, polenta aux poireaux.

Côte de cochon fermier à l'aigre douce, piperade.

Filet mignon de veau à la crème de pleurotes, gratin dauphinois (supplément 2 €)

Assiette de fromages



Douceur au chocolat et poires williams
Génoise, mousse onctueuse chocolat noir
Morceaux de poire william's.

Le Virois
Crème fouettée au caramel, pomme et calvados.

Cœur crème brûlée
Bavarois au chocolat au lait et son cœur crème brûlée vanille.

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

Douillon pommes et caramel
Pomme caramélisée dans un feuilletage pur beurre

Parfait 3 chocolats
Mousse chocolat au lait et chocolat noir, cœur chocolat blanc.

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

Poire pochée au vin rouge

Clafoutis aux fruits de saisons

Omelette norvégienne vanille framboise

