

Offre dîner en 7 temps
& Champagnes

- DÎNER FESTIF -

199€ TTC / adulte

Mercredi 31 décembre

SOLIS BAR & RESTAURANT



Menu Dégustation

accompagné d'une coupe de Champagne Nicolas Feuillatte Brut

AMUSE-BOUCHE

Tartelette champignons, truffes

ENTRÉES

Saint-Jacques, sarrasin, caviar

Foie gras, thon rouge, citron noir

PLATS

Caille farcie aux marrons, butternut truffé

1/2 homard, pommes fondantes,
caviar et bisque à l'huile d'argan

DESSERTS

Soufflé au fromage

Mignardises

149€ TTC / adulte

Prix nets en euros TTC, taxes et service inclus. En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes et la provenance des viandes (françaises) sont disponibles sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte
FRANCE

&

solis
bar & restaurant

Accords mets & Champagnes

ENTRÉES

Champagne Blanc de Blancs

Grand Cru Millésime 2015

PLAT - CAILLE

Champagne Palmes d'Or Brut

Millésime 2009

PLAT - HOMARD

Champagne Palmes d'Or Rosé Intense

Millésime 2008

DESSERTS

Champagne Réserve Exclusive Brut

59€ TTC / adulte

Prix nets en euros TTC, taxes et service inclus. En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous en informer.
La liste complète des allergènes et la provenance des viandes (françaises) sont disponibles sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.