

Déjeuner

Terrine de Saumon Fumé Façon Le Norcy (90 kcal)
Terrine of Smoked Salmon

Caille Rôtie au Miel d'Oranger sur sa Brunoise de Légume, (315 kcal)
Jus au Raisin
Roast Quail with Honey on Steamed Vegetables, Grape Juice

Gâteau de Blettes à la Tome Grise (70 kcal)
Swiss Chards with Cheese in Gratin

Fondant de Pomme de Terre à la Coriandre (220 kcal)
Cooked Potatoes with Coriander

Gratin de Fruits Frais (75 kcal)
Fresh Fruits in Gratin

Dîner

Œuf Poché sur son Panacotta aux Poireaux, Vinaigrette d'Herbes (165 kcal)
Poached Egg on Steamed Leek, Herbs Vinaigrette

Pot au Feu de Poissons dans son Fumet Safrané et ses Dents de Scie (195 kcal)
Stew Fishes with Saffron and Steamed Vegetables

Mousse de Carottes (60 kcal)
Carrot Puree

Coupe de Fruits Rouges Meringuée (90 kcal)
Baked Red Fruits with Meringue

Selon les dispositions régies par le décret numéro 2002-1465 en date du 17/12/02 l'Hôtel Sofitel Thalassa ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes.

Déjeuner

Melon au Granité de Menthe (55 Kcal)

Fresh Melon with Mint Sorbet

Filet de Bœuf au Four, Sauce Marchand de Vin, et ses Petits Oignons Glacés (280 Kcal)

Roast Fillet of Beef, Red Wine Sauce and Steamed Onions

Bûchette de Légumes Vapeur (50 Kcal)

Steamed Vegetables

Semoule de Millet aux Herbes (215 Kcal)

Millet Semolina with Herbs

Fondant de Mangue à la Glace Coco (140K Kcal)

Baked Mango with Coconut Light Ice Cream

Dîner

Marinade Tiède de Coquillage du Golfe du Morbihan (75 Kcal)

Warm Marinade Shellfish

Bar de Ligne Poêlé et son Sabayon au Caramel de Betterave Rouge (215 Kcal)

Sautéed Sea Bass with Beetroot Zabaglione

Sauté de Courgette à l'Echalote (35 Kcal)

Fried Zucchini with Shallots

Moelleux de Kiwi à la Fraise (95 Kcal)

Kiwi Flan with Strawberry Sauce

Déjeuner

Tartare de Dorade aux Huîtres, Salade d'Algues aux Echalotes Grises (95 Kcal)
Sea Bream Tartar with Oyster, Seaweeds Salad with Shallot

Suprême de Coquelet Braisé à la Moutarde et sa Cuisse Grillée
Pois Gourmands à la Vapeur (245 Kcal)
Braised Cockerel with Mustard, Steamed Gourmand Peas

Purée de Céleri Rave (45 Kcal)
Celeriac Puree

Pilaf de Riz Sauvage et Basmati (230 Kcal)
Pilaf Basmati and Wild Rice

Tarte Tatin Delight (130 Kcal)
Baked Apple with Honey and Light Whipped Cream

Dîner

Soirée Fruits de Mer *Seafood Plate*

Crème de Carotte Glacée aux Cives (115 Kcal)
Cold Carrot Soup with Chives

Sole Grillée aux Aromates et sa Piperade (230 Kcal)
Grilled Sole with Herbs and Sweet Pepper

Parmentier de Brocolis (50 Kcal)
Steamed Broccoli with Tomato Puree

Brulot d'Agrumes (50 Kcal)
Baked Red Fruits with Citrus Fruits

Selon les dispositions régies par le décret numéro 2002-1465 en date du 17/12/02 l'Hôtel Sofitel Thalassa ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes.