



HÔTEL ***
RESTAURANT & SPA

GRAND FOUGERAY

Le Restaurant

Une cuisine gourmande,
traditionnelle et locale



Découvrez notre restaurant et son chef,
Audrey Langhinrichs, qui saura éveiller tous vos
sens.

Tous les produits frais, légumes, viandes,
volailles, proviennent de productions locales.

Ces produits du terroir sont soigneusement
sélectionnés par notre chef, soucieuse de
renouer une relation durable avec les petits
producteurs locaux.

Notre restaurant vous assure une cuisine 100%
faite maison, et possède le titre Maître
Restaurateur tout en étant classé trois cocottes
au guide Logis Hôtels.

L'équipe des Palis



www.hotelcharmebretagne.com
info@hotelcharmebretagne.com

 @lespalis.hotel
 Hôtel Restaurant Les Palis Spa

Menu Groupe

Faites votre choix
dans l'ensemble de la carte
Apéritif, Amuse-bouche, Vin et Café
compris dans le Menu

Menu Plaisiologis 46€

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

Menu Gourmandise 56€

Mise en bouche, Entrée, 2 Plats,
Trou Normand, Dessert

Menu Enfant 11€

Assiette de charcuterie ou Saumon Fumé
Steak haché et légumes ou Filet de poisson et légumes,
Crème Glacées (Carte d'Or) / Sorbets ou Pain perdu

Prix nets, Service compris



La Carte

Printemps 2019

Entrées

Rillette de la mer, confiture de citrons et fleuron à l'aneth	12,50€
Millefeuille de saumon fumé, crème de concombre au basilic, chèvre frais au curry et tuile de mozzarella	13,00€
Aumonière d'andouille de Guémené à la rhubarbe et pommeau de bretagne, crème de pomme de terre	13,50€
Crème brûlée de petits pois et asperges, Sucettes de foie gras aux sésames	14,00€



Plats Poissons

Aile de raie pochée, risotto de choux-fleur et parmesan, sauce lait de coco à la moutarde	13,50€
Filet de bar grillé, gratin d'épinards à la menthe et beurre Nantais	14,50€

Prix nets, Service compris

Plats Viandes

Viande bovine Française

Demi magret de canard, poire rôtie au miel et spéculos, sauce brisures de framboises	14,00€
Filet de boeuf façon Tataki, écrasé de pommes de terre et olives noires, sauce tartare	15,00€

Supplément de 2€ au menu



Desserts

Pain perdu caramélisé, Glace au nougat	7,00€
Riz au lait Ribot et confiture de lait, madeleine à la vanille	7,50€
Tiramisu au citron vert et estragon, sablé à la fleur de sel	8,00€
Orange pochée au thé Rooïbos aux épices, écorces confites et sauce chocolat	8,00€

Prix nets, Service compris