

# Les Palis

Hôtel - Restaurant

## Carte du restaurant



## Formule Express

Formule à

**15.50 €**

Plat + Dessert / Main course + Dessert

### Plats (au choix)

**Pavé d'andouille grillé, crème légère au curé nantais et ses frites maison**  
*Grilled offal sausage slice with «Curé Nantais» cheese cream and homemade chips*

**Aile de Raie, sauce aux poivrons et moutarde, gratin aux crosnes**  
*Ray wing, mustard and pepper sauce, crosnes gratin*

### Desserts (au choix)

**Salade de fruits frais au sirop de verveine**  
*Fresh fruit salad with vervain syrup*

**Assiette de 2 fromages**  
*Plate of 2 cheeses*

**Cheese-cake aux pommes rôties, jus de gingembre caramélisé**  
*Roasted apples cheesecake with caramelized ginger juice*



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

# Menu du Marché

Formule à **19 €**

**Plat + Dessert**  
*Main course + Dessert*

Formule à **21 €**

**Entrée + Plat**  
*Starter + Main course*

Formule à **24 €**

**Entrée + Plat + Dessert**  
*Starter + Main course + Dessert*

## Entrées (au choix)

---

**Tatin d'endives, noisettes et gorgonzola, salade croquante aux légumes de saison, vinaigrette d'agrumes**

*Chicory pie, hazelnut and gorgonzola, seasonal vegetables salad, citrus vinegar*

**Crème brûlée de Foie Gras aux figues séchées**

*Caramelized «Foie Gras» cream with dried figs*

**Aumônière d'escargots et mélange forestier, persillade, carpaccio de navets au sésame et son huile aux fruits à coque**

*Snails and mushrooms in Brik pastry with turnip carpaccio and sesame and nut oil*

## Plats (au choix)

---

**Filet de bar, crème de betterave, chartreuse de choux verts et pleurotes**

*Bass fillet with beetroot cream, cabbage and oyster mushrooms*

**Bœuf bourguignon au cacao, tagliatelles fraîches bio**

*Beef bourguignon with cocoa and organic fresh tagliatelle*

## Desserts (au choix)

---

**Le Paris - Grand Fougeray et sa crème anglaise**

*« Paris - Grand Fougeray » (choux pastry and praline flavoured cream) and custard*

**Crumble à la rhubarbe, glace à la framboise et noisettes caramélisées**

*Rhubarb crumble with raspberry ice and caramelized hazelnut*

**Parfait au panais**

*Parsnip parfait (frozen dessert)*

# La Carte

## Entrées (au choix)

---

- Tatin d'endives, noisettes et gorgonzola, salade croquante aux légumes de saison, vinaigrette d'agrumes** 8.50€  
*Chicory pie, hazelnut and gorgonzola, seasonal vegetables salad, citrus vinegar*
- Crème brûlée de Foie Gras aux figues séchées** 9.80€  
*Caramelized «Foie Gras» cream with dried figs*
- Aumônière d'escargots et mélange forestier, persillade, carpaccio de navets au sésame et son huile aux fruits à coque** 9.20€  
*Snails and mushrooms in Brik pastry with turnip carpaccio and sesame and nut oil*

## Soupe / Velouté

---

- Velouté ou Soupe du moment** 6.80€  
(suggestion ardoise à la semaine, un potage différent à chaque fois)  
*Soup of the moment*

## Poissons (au choix)

---

- Filet de bar, crème de betterave, chartreuse de choux verts et pleurotes** 16,50 €  
*Bass fillet with beetroot cream, cabbage and oyster mushrooms*
- Pavé de saumon au beurre blanc, chartreuse de choux verts et pleurotes** 13.90 €  
*Salmon steak with butter sauce, cabbage and oyster mushrooms*
- Aile de Raie, sauce aux poivrons et moutarde, gratin aux crosnes** 11,50 €  
*Ray wing, mustard and pepper sauce, crosnes gratin*

## Viandes (au choix)

---

- Bœuf bourguignon au cacao, tagliatelles fraîches bio** 13,90 €  
*Beef bourguignon with cocoa and organic fresh tagliatelle*
- Filet de bœuf sur son lit de champignons de saison, pommes de terre à la suédoise, sauce grand veneur** 19,50 €  
*Beef loin with seasonal mushrooms, Hasselback potatoes and red wine sauce*
- Burger au curé Nantais et au lard grillé et ses frites maison** 12,90 €  
*«Curé Nantais» cheese and bacon burger with homemade chips*
- Pavé d'andouille grillé, crème légère au curé nantais et ses frites maison** 13,50 €  
*Grilled offal sausage slice with «Curé Nantais» cheese cream and homemade chips*

## Fromage

---

- Assiette de 3 fromages affinés par Xavier Thuret (MOF 2007)** 7,00 €  
*Platter of ripened cheeses*

# La Carte (suite)

## Nos desserts

---

<b>Salade de fruits frais au sirop de verveine</b> <i>Fresh fruit salad with vervain syrup</i>	6,00 €
<b>Le Paris – Grand Fougeray et sa crème anglaise</b> <i>« Paris - Grand Fougeray » (choux pastry and praline flavoured cream) and custard</i>	7,50 €
<b>Crumble à la rhubarbe, glace à la framboise et noisettes caramélisées</b> <i>Rhubarb crumble with raspberry ice and caramelized hazelnut</i>	6,90 €
<b>Parfait au panais</b> <i>Parsnip parfait (frozen dessert)</i>	7,20 €
<b>Cheese-cake aux pommes rôties, jus de gingembre caramélisé</b> <i>Roasted apples cheesecake with caramelized ginger juice</i>	6,50 €

## Nos Boules de Glaces au choix

---

<b>Glaces : Menthe-choco / Vanille / Café / Chocolat / Caramel beurre salé / Grand Marnier</b> <i>Ice cream : Mint-chocolate / Vanilla / Coffee / Chocolate / salted butter caramel / Grand Marnier</i>
<b>Sorbets : Citron / Fraise / Pomme / Chouchen</b> <i>Sorbet : Lemon / Strawberry / Apple / Chouchen</i>

1 boule 2,50 €

2 boules 5.00€

3 boules 6,50€

## Nos desserts Gourmands

---

<b>Café ou Thé servi avec 3 douceurs sucrées</b> <i>« Coffee or Tea » served with 3 sweet delicacies</i>	8,00 €
<b>Coupe de Champagne ou Irish Coffee servi avec 3 douceurs sucrées</b> <i>Glass of Champagne or Irish Coffee served with 3 sweet delicacies</i>	12,00 €

## Nos coupes de glace

---

<b>Colonel : 2 boules citron, vodka</b> <i>Lemon sorbet with vodka</i>	8,00 €
<b>Dame Blanche : 3 boules vanille, nappage chocolat, chantilly</b> <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	7,00 €
<b>After Eight : 1 boule chocolat, 1 boule menthe chocolat, Get 27</b> <i>Mint and chocolate ice cream</i>	8,00 €

# Menu enfant

Formule à **9 €**

Entrée + Plat OU Plat + Dessert  
Starter + Main course or Main course + Dessert

Formule à **12.50 €**

Entrée + Plat + Dessert  
Starter + Main course + Dessert

## Entrées (au choix)

---

**Velouté du moment**  
*Soup of the moment*

**Assiette de charcuterie**  
*Cold cuts*

## Plats (au choix)

---

**Pavé de saumon, tagliatelles**  
*Salmon steak with tagliatelles*

**Steack haché - frites**   
*Minced Steak - French Fries*

## Desserts (au choix)

---

**Fromage blanc coulis de fruits rouges**  
*White cheese red fruit coulis*

**Coupe de glace : 2 boules**  
*Cup of ice: 2 ice balls*

**Crumble à la rhubarbe**  
*Rhubarb crumble*

+ 1 boisson (jus de fruits ou Coca-Cola)  
+ 1 drink (either fruits juice or Coke)