

Nos Menus 2021

Choisissez votre menu traditionnel ! Notre sélection de restaurants dans le Pays de Fougères, spécialisés dans l'accueil des groupes, vous proposent des menus* faits à partir de produits régionaux de terroir. Des étapes en accord parfait avec les circuits proposés dans cette brochure.

* Boissons comprises dans tous les menus (apéritif, vins et café)

Restaurant à Fougères

EN VILLE HAUTE à Fougères (90 couverts)
& **LA METAIRIE** Parc Botanique (80 couverts)

Apéritif maison dit "postillonne" et feuilletés chauds

Terrine de poisson, crème fouettée
citronnée et coulis de tomates fraîches
(ou) Pressé de canard au foie gras

Le cochon Bleu Blanc Coeur : de l'épaule à la
cuisse, confit au foie et légumes frais de saison
(ou) Timbale de truite Bretonne, coulis de crustacés

Salade et fromages

Crêmet d'Anjou au coulis de fruits rouges
(ou) Bavarois pomme caramel

Restaurants en Pays Fougères

AUX MARCHES DE BRETAGNE
(à proximité du Parc Botanique - 150 couverts)

Kir pétillant gâteaux apéritif

Melon à l'italienne (ou) Filet de lieu en Bellevue
(ou) Filet de lieu sauce saumon
(ou) Feuilleté de poisson
(ou) Salade de gésiers (ou) Assiette de la mer

Jambon à l'os au cidre
(ou) Suprême de poulet au muscadet
(ou) Langue de bœuf sauce madère
(ou) Joue de porc au curry (ou) Blanquette de veau
Garniture de légumes

Salade et fromages

Crème caramel ou brûlée (ou) Ile flottante
(ou) Moelleux au chocolat (ou) Tarte aux poires
(ou) Mini trilogie de desserts

AU PAYS DU GRANIT
(à proximité du Parc Botanique - 150 couverts)

Soupe de Champagne (ou) Sangria et amuses bouches

Cabillaud julienne de légumes sauce jus
de langoustines (ou) Lieu noir et son risotto
champignon sauce Champagne
(ou) Salade de gésiers magrets de canard,
tomates, avocat et champignons
(ou) Quiche aux fromages salade

Joue de porc confite au miel et sa purée
maison (ou) Pavé de veau sauce au
cidre pomme cuite au four et pommes
de terre grenaille (ou) Pintade à la crème
forestière pomme de terre grenaille pêche rôtie

Salade et fromages

Tarte aux pommes caramel (ou) Pomme caramel
(mousse caramel/pomme confite)
(ou) Tiramisu au café ou aux fruits rouges

Restaurants en Pays Fougères

AU PAYS DES CONTOUS
(10 km au sud de Fougères - 60 couverts)

Kir breton (ou) Kir vin blanc

Cassolette de poissons
(ou) Jambon de pays mousson de canard

Joue de Porc au miel avec gratin Dauphinois,
fagot de haricots et champignons
(ou) Filet de colin et ses garnitures

Salade et fromages

Riz au lait maison
(ou) Le Vendelais (gâteau maison aux
pommes flambées au rhum et son coulis)

SUR LA ROUTE DU M^T-ST-MICHEL
(30 m de Fougères - Auberge à la ferme 120 couverts)

Apéritif maison et feuilletés

Terrine de porc maison et pommes aux noix
(ou) Tarte salée (ou) Salade paysanne
(ou) Cakes salés et salade

Poulet au cidre
(ou) Rôti de porc au pommé
(ou) Bœuf en sauce

Salade et fromages

Riz au lait (ou) Mousse au chocolat
(ou) Ile flottante (ou) Charlottes aux poires
(ou) Gratin aux pommes

AU BOURG JARDIN
(15 km au sud de Fougères - 45 couverts)

Kir Breton et ses gâteaux secs

Terrine de Saint-Jacques crème fouettée ciboulette
(ou) Crumble de légumes
(ou) Pâté de campagne supérieur breton

Jambonnette de dinde confite et son
gratin dauphinois et ses légumes
(ou) Sauté de poulet chasseur au vin
blanc champignons légumes et sa purée
(ou) Joue de porc au cidre et sa poêlée
bretonne aux pommes de terre

Salade et fromages

Far breton (ou) Tarte Tatin

Le Bon
Plan

pour bien démarrer la journée : Accueil café + croissant à 3,50 €/pers.

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Maître restaurateur
Cuisine faite intégralement sur place, et à partir de produits bruts et frais.

