

[Abonnez-vous](#)[Accueil](#) / [Bretagne](#) / [Epiniac](#)

#EPINIAC

# Le Pré Carré, un nouveau restaurant aux Ormes

Par Ouest-France

Modifié le 25/06/2018 à 02h35

[Abonnez-vous à Ouest-France](#) >

Le Domaine des Ormes a inauguré son nouveau restaurant, situé dans son hôtel trois étoiles, dont les chambres ont été entièrement réaménagées.

Les cuisines du restaurant ont été totalement refaites, pour permettre de présenter une carte complète, avec des mets confectionnés sur place et des produits locaux. La viande vient de Normandie, et les desserts sont faits maison.

« **Nous souhaitons offrir une cuisine de qualité, et pour cela nous avons fait appel à Anthony Daniel, le chef exécutif restauration au Domaine des Ormes ; à David Gueneron, responsable restauration, et à Romain Huet, chef de cuisine de l'hôtel. Ils ont largement participé à l'élaboration de la nouvelle carte** », explique Anne-Sophie Bruneval, directrice du marketing au Domaine des Ormes.

Comme tous les autres restaurants du Domaine, Le Pré Carré est ouvert à la clientèle extérieure, et pas seulement aux résidents ou aux membres du club de golf. « **Nous accueillons toutes les personnes et les groupes qui souhaitent passer un bon moment, autour d'une bonne table** », souligne Anne-Sophie Bruneval.

**Contact** : tél. 02 99 73 53 40.

[#Epiniac](#)[Ailleurs sur le Web](#)[Partager cet article](#) ×

Contenus Sponsorisés

**Thierry Henri: ce à quoi ressemble sa maison aujourd'hui vous laissera sans voix**

Miss Penny Stocks

Le Pré Carré, un nouveau restaurant aux Ormes

[Ouest-France.fr](#)