



©Anne-Emmanuelle THION

DESTINATION PORNIC 2023

*Menus de la Saint-Sylvestre
et du Nouvel An*

NOS CHEFS SERONT AU RENDEZ-VOUS POUR VOUS RÉGALER !



Sommaire

Sur place Saint-Sylvestre

- *L'Atelier (La Bernerie-en-Retz).....p.4*
- *Le Grand Large (La Bernerie-en-Retz).....p. 5*
- *L'Air Marin (La Plaine-sur-Mer).....p. 6*
- *Ailleurs - Westotel (Pornic).....p. 7*
- *L'Ardoise (Pornic).....p. 8*
- *Le Bistronomi'k (Pornic).....p. 9*
- *Le Bout du Monde (Pornic).....p. 10*
- *Marius à la belle étoile (Pornic).....p. 11*
- *L'Orangerie (Pornic).....p. 12*
- *Les Tables de la Fontaine (Pornic).....p. 13*
- *Le Trèfle - Casino (Pornic).....p. 15*
- *La Villa Noë (Pornic).....p. 16*
- *Auberge du Pays-de-Retz (Port-Saint-Père).....p. 17*
- *La Flottille (Préfailles).....p. 18*
- *Le Grand Chemin (Rouans).....p. 19*
- *L'Alplaya (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 20*



Sommaire

Sur place Nouvel An

- *L'Atelier (La Bernerie-en-Retz).....p. 21*
- *Le Grand Large (La Bernerie-en-Retz).....p. 22*
- *Ailleurs - Westotel (Pornic).....p. 23*
- *Le Bistronomi'k (Pornic).....p. 24*
- *La Brasserie - Golden Tulip (Pornic).....p. 25*
- *L'Alplaya (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 26*

A emporter

- *L'Ancrage gourmand (La Bernerie-en-Retz).....p. 27*
- *L'Océanic (La Bernerie-en-Retz).....p. 28*
- *Au Retour du Marché (La Plaine-sur-Mer).....p. 30*
- *La Villa Noë (Pornic).....p. 31*
- *Le Garde Manger (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 32*
- *Les Bidouilles de Mémé (Villeneuve-en-Retz).....p. 33*

L'Atelier

La Bernerie-en-Retz

MISE EN BOUCHE

Saint-Jacques juste snackée et chocolat

ENTRÉES

Foie gras fumé et son chutney mangue / oignons

&

Huîtres chaudes, clémentines et sabayon au champagne

POISSON

Filet de Saint-Pierre et son émulsion pain d'épices

VIANDE

Pigeon de Pornic, jus corsé à la betterave acidulée

FOCACCIA

Au fromage local

DESSERT

Macaron, ganache marrons et glace Bulgare

Le 31 décembre 2023 de 20:00 à 21:00

Menu (hors boissons) : 140 € / Accord mets et vins : 35 €

Réservation fortement conseillée : 02 51 74 60 06

Un acompte de 40€ par personne, par chèque est demandé à la réservation

Animation musicale à partir de 20:45





Le Grand Large

La Bernerie-en-Retz

APÉRITIF

Cocktail et amuse-bouche

ENTRÉES

Fraîcheur de homard et salade croquante

&

Poêlée de foie gras et mangue au sésame noir

PAUSE RAFRAÎCHISSANTE

PLAT

Duo de veau et Saint-Jacques, bisque de homard

FROMAGES

Assiette de fromages

DESSERT

Omelette Norvégienne passion

Le 31 décembre 2023 de 19:00 à 21:00

Menu : 115 €

Réservation obligatoire : 02 51 18 42 59

Un acompte de 30% sera demandé à la réservation

Ambiance musicale

L'Air Marin

La Plaine-sur-Mer

APÉRITIF

Coupe de champagne / Amuse-bouche

ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard et ses toasts

PLATS

Poêlée de Saint-Jacques / risotto aux morilles

&

Trou normand

&

Enchaud Périgourdin aux champignons des bois, écrasé de pommes de terre aux truffes

FROMAGE

Croustillant au curé Nantais

DESSERT


Pâtisserie aux fruits

Le 31 décembre 2023 de 19:00 à 21:00

Menu & soirée dansante : 85 €

Réservation : 02 51 74 87 31





Ailleurs - Westotel

Pornic

MISE EN BOUCHE

Gravlax de saumon aux zestes de kalamansi et mangue croquante

ENTRÉE

Tartare rafraîchissant de noix de Saint-Jacques, parfumé aux algues wakamé et aux zestes d'agrumes

PLATS

Médallions de lottes au beurre moussoux, viennoise au curry shichimi et poêlée de légumes oubliés

&

Pavé de veau Label rouge, morilles, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches et légumes de saison

FROMAGES

Déclinaison de fromages Bretons et son confit de myrtille et salade croquante

DESSERT

Douceur croustillante au chocolat / caramel

MIGNARDISES

Le 31 décembre 2023 de 19:00 à 22:30

Menu : 79 €

Réservation : 02 55 40 10 10

Menu payable à la réservation, non remboursable

L'Ardoise

Pornic

AMUSE-BOUCHE

Crèmeux au canard confit et queues de langoustines sur son feuilleté

ENTRÉE

Tartare de Saint-Jacques, brunoise de fenouil aux agrumes

PLATS

Rosé de magret de canard sauce aux airelles et poires au roquefort

ou

*Filet de Saint-Pierre dans sa brique, risotto aux asperges vertes
et sauce au poivre vert*

FROMAGES

Buffet de fromages

DESSERT

Pavlova pommes caramélisées et cannelle

Le 31 décembre 2023 de 19:00 à 21:00

Menu : 65 €

Réservation obligatoire : 02 40 21 36 73

Un acompte de 25€ par personne sera demandé à la réservation





Le Bistronomi'k

Pornic

ENTRÉES

- Tomme des marais BIO locale panée, salade du coin et pesto basilic*
ou
Gravlax de saumon « maison » écossais, mousse et guacamole d'avocats
ou
6 Huîtres creuses de la Baie, maison Avril
ou
Tartare de pétoncles au citron, vinaigrette d'herbes fraîches
ou
Rognon de veau « FR », crème au cajun, vinaigre de cidre

PLATS

- Filet de bar, jus thaï crémé*
ou
La sélection bœuf, sauce inspiration du chef
ou
Pluma de porc ibérique, sauce cerfeuil fèves tonka
ou
Magret de canard « FR » gratin dauphinois, jus mangue / passion acidulée

DESSERTS

- Dôme au chocolat cœur caramel*
ou
Tarte au citron meringuée à l'italienne
ou
Le sablé noisettes, ganache pistache, duo crémeux passion pistache
ou
Nougat glacé, coulis de fruits rouges
ou
Poire, crème Namelaka au chocolat Dulcey, noix de pécan
ou
Assiette de fromages du pays

Le 31 décembre 2023 de 19:00 à 21:30

Menu : 39,50 €

Réservation : 02 44 06 50 03

Le Bout du Monde

Pornic

COCKTAIL DE BIENVENUE

AMUSE-BOUCHE

Œufs brouillés à la truffe

ENTRÉE

Foie gras maison

PLATS

*Saint-Jacques snackées, tagliatelles de légumes et crème de homard
&*

Chapon rôti, sauce grand veneur et purée douce de panais

PAUSE RAFRAÎCHISSANTE

Sorbet citron vert Gin et concombre givré

FROMAGES

Assiette de fromages de la ferme de Pont-Caillaud

DESSERT

Forêt noire revisitée

Le 31 décembre 2023, se présenter entre 19:30 et 20:15

Menu : 95 € (Coupe de champagne offerte)

Boissons supplémentaires non comprises

Piste de danse et musique durant le repas

Réservation obligatoire : 02 40 21 99 07

Un acompte de 25€ par personne sera demandé à la réservation





Marius à la belle étoile

Pornic

MISES EN BOUCHE

Huîtres de la Baie de Bourgneuf

&

Saint-Jacques de la Baie d'Erquy

ENTRÉES

Caviar de la maison Petrossian

&

Saumon fumé traditionnellement selon un savoir-faire ancestral

POISSON

Homard bleu Breton

VIANDE

Foie gras de canard et filet de bœuf Or Rouge

FROMAGE

Brillat-Savarin aux truffes

DESSERT

Douceur sucrée au champagne

Le 31 décembre 2023 de 19:30 à 21:00

Menu (hors boissons) : 140 € / Accord mets et vins : 55 €

Réservation fortement conseillée : 02 51 18 18 00

L'Orangerie

Pornic

MISE EN BOUCHE

Œuf à la coque, caviar et poisson fumé, toast de brioche

ENTRÉE

Terrine foie gras et langoustines, gelée de bisque, crumble

POISSON

Carré de soles, gnocchis de patates douces, fumet crémé anisé

VIN CHAUD GLACÉ

VIANDE

Filet de cerf rôti au beurre forestier, mousseline de céleris

FROMAGE

Brillat-savarin, miel et fleur d'oranger

DESSERT

Clémentines en sorbet, déclinaison d'agrumes vanillés et parfum de dattes

*Le 31 décembre 2023 de 19:00 à 21:00
Menu (avec coupe de champagne ou apéritif maison) : 120 €
Accord mets et vins : 56 €
Réservation obligatoire : 06 60 49 31 55*





Les Tables de la Fontaine

Pornic (Adulte)

AMUSE-BOUCHE

Fraicheur de tourteaux, tourteau mariné aux herbes fraîches, céleri et pomme rémoulade, jus Bloody Mary

ENTRÉE

Langoustines rôties aux agrumes, purée de butternut à la vanille, rouleau de légumes façon sushi, diamant de betterave aux agrumes, chips de topinambours, sauce aigre-douce

PLAT

Chevreuil en deux façons, dos de chevreuil cuit à basse température puis rôti, croquettes d'épaule de chevreuil braisé, pommes de terre fondantes, légumes oubliés glacés, jus de chevreuil réduit en demi-glace

FROMAGE

Brie de Meaux garni d'une crème mascarpone à la truffe, chutney de fruits maison, vinaigrette truffée et salade de mâche Nantaise

DESSERT

Douceur au chocolat « Caraïbes 65% », entremet au chocolat, dacquoise pistache, framboise et amande



Les Tables de la Fontaine

Pornic (Enfant)

ENTRÉE

Langoustines rôties aux agrumes, purée de butternut à la vanille, rouleau de légumes façon sushi, diamant de betterave aux agrumes, chips de topinambours, sauce aigre-douce

PLAT

Chevreuil en deux façons, dos de chevreuil cuit en basse température puis rôti, croquettes d'épaule de chevreuil braisé, pommes de terre fondantes, légumes oubliés glacés, jus de chevreuil réduit en demi-glace

DESSERT

Douceur au chocolat « Caraïbes 65% », entremet au chocolat, dacquoise pistache, framboise et amande

Le 31 décembre 2023 à partir de 19:15

Menu Adulte: 119 €

Accord mets et vins : 45 €

Forfait sans alcool : 15 €

Menu Enfant (5-12 ans) : 34.50 €

Réservation obligatoire : 02 51 74 08 08

Menu payable à la réservation

Le Trèfle - Casino

Pornic

APÉRITIF

Cocktail du jour de l'an

ENTRÉES

Ceviche de dorade et noix de Saint-Jacques aux agrumes et yuzu

&

Foie gras de canard maison truffé au Montbazillac

PLAT

Filet de bœuf cuisson basse température aux morilles, mini légumes et gratin aux truffes

FROMAGES

Farandole de fromages affinés de la maison Beillevaire

DESSERT

Délice moelleux chocolat truffé, mousse de gianduja et macaron cacao

Le 31 décembre 2023 de 19:00 à 21:00 et de 19:00 à 00:00 (dîner spectacle)

Menu : 120 €

Dîner spectacle (même menu proposé avec spectacle et soirée dansante) : 169 €

Réservation : 02 40 82 26 87





La Villa Noë

Pornic

AMUSE-BOUCHE

*Coupe de champagne, homard, Saint-Jacques, agrumes
et fèves de tonka*

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit et fumé, confiture de raisin au piment doux

POISSON

Lotte rôtie au beurre, risotto aux herbes, beurre de champagne, œufs de truite fumée

PAUSE GLACÉE

Granité au limoncello et romarin

VIANDE

Filet de veau cuisson basse température, crevettes sauvages croustillantes, jus terre et mer, caviar de Neuvic

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés, confit de griottes, pains spéciaux

DESSERT

Douceur Chocolat de la Saint Sylvestre

Le 31 décembre 2023 de 19:00 à 21:00

Menu : 95 €

Réservation fortement conseillée : 02 40 82 34 56

Auberge du Pays-de-Retz

Port-Saint-Père

APÉRITIF

Cocktail prestige et ses mises en bouche

ENTRÉE

Marbré de foie gras aux figues et son chutney exotique

PLATS

*Cassolette de royale de homard,
Noix de Saint-Jacques rôties à l'émulsion de langoustines*

&

Douceur du Nouvel An

&

Pintade à la forestière, écrasé de pommes de terre

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

DESSERT

Délice de l'an

CAFÉ ET SON CHOCOLAT FIN

Le 31 décembre 2023 de 19:00 à 02:00

Menu & soirée dansante (et autres surprises) : 159 €

Réservez obligatoire : 02 40 04 84 84





La Flottille

Préailles

APÉRITIF

Cocktail du Nouvel An et son amuse-bouche

ENTRÉE

Mille-feuille de foie gras et pain d'épices, marmelade d'orange aux épices douces

PLATS

Coquilles Saint-Jacques rôties, beurre d'algues de la maison Beillevaire, caviar Oscière

&

Fraîcheur antillaise au sorbet mangue Alfonso d'Inde et vieux rhum Saint-James de Martinique

&

Magret de canard de Vendée, cuisson basse température, sauce champenoise, gratin aux truffes noires et chips de salsifis

FROMAGE

Vieux comté affiné 24 mois, confiture de cerises noires, tuile de blé de sarrazin torréfié, salade

folle

DESSERT

Douceur chocolat noir de Tanzanie 75%, coeur poires Williams et brume de Grand Marnier, feuilles d'or

*Le 31 décembre 2023 de 19:30 à 01:00
Menu & soirée dansante (et autres surprises) : 160 €
Réservation : 02 40 21 61 18
Un acompte de 50% sera demandé à la réservation*

Le Grand Chemin

Rouans

AMUSE-BOUCHE

Alliance ganache de foie gras et homard, gel aux agrumes et poivre timut

ENTRÉE

*Ravioles mousseline de volaille et Tartufata, œuf de caille mollet
Minestrone de butternut et courge*

PLAT

*Noix de Saint-Jacques snackées et paleron de veau confit basse température, puis fumé,
Sauce estouffade, fine purée de patates douces, poêlée champêtre*

FROMAGE

Galet de la Loire aux fruits mendiants, salade, vinaigrette au miel du Pays de Retz

DESSERTS

La framboise épouse le matcha

&

Café accompagné de ses mignardises

Le 31 décembre 2023 de 20:00 à 00:00

Menu (Adulte - coupe de pétillant offerte) : 82 €

Menu (Enfant - parts réduites) : 36 €

Réservation obligatoire : 02 40 64 16 10





L'Alpaya

Saint-Michel-Chef-Chef

APÉRITIF

Trio d'amuse-bouches

ENTRÉES

*Foie gras mi-cuit au porto, confit d'oignons et pain aux figues
ou*

Tartare de saumon et noix de Saint-Jacques aux agrumes

PLATS

*Dos de cabillaud en croûte de pain d'épices
ou*

Souris d'agneau au thym

TROU NORMAND REVISITÉ

Sorbet mandarine, Cointreau

DESSERTS

*Entremet pomme caramel / praliné
ou*

Surprise glacée flambée

Le 31 décembre 2023 de 19:00 à 21:00

Menu (Adulte) : 69 €

Réservez fortement conseillée : 02 40 64 90 06

L'Atelier

La Bernerie-en-Retz

SALÉ

Muffin au curé Nantais - jambon blanc et œuf au plat

&

Gaufre au lard - œuf au plat et sirop d'érable

&

4 huîtres de M.Averty de la Bernerie-en-Retz

&

Assiette de saumon fumé maison et sa crème acidulée

&

Bun's spécial de la Nouvelle Année

&

Poisson du Moment et ses légumes de saison

SUCRÉ

Fondant au chocolat

&

Brioche perdue et caramel beurre salé

BUFFET À VOLONTÉ

Charcuteries, fromages, fruits, laitages, gâteaux, viennoiseries...

BOISSONS

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse

Café, thé, chocolat chaud

Le 01 janvier 2024 de 11:30 à 14:00

Brunch (Adulte) : 40 €

Brunch (Enfant - jusqu'à 12 ans) : 20 €

Réservation fortement conseillée : 02 51 74 60 06





Le Grand Large

La Bernerie-en-Retz

ENTRÉE

Crème de châtaignes et foie gras

PLATS

Quasi de veau

ou

Maigre en écaille de Saint-Jacques

FROMAGES

Assiette de fromages

DESSERT

Dessert surprise

*Le 01 janvier 2024 de 12:00 à 13:30
Menu : 65 €
Réservation obligatoire : 02 51 18 42 59
Un acompte de 30% sera demandé à la réservation*

Ailleurs - Westotel

Pornic

ENTRÉES

*Carpaccio de saumon aux baies de goji et sa mousse légère au raifort
ou
Terrine de foie gras au naturel "Breton", chutney de fruits secs et pain toasté*

PLATS

*Filet de bar poêlé, risotto de fruits de mer et pousses d'épinards, beurre aux algues
ou
Pavé rôti au thym et fleur de sel, sauce au vinaigre de framboise, poêlée forestière et flan de légumes*

FROMAGES

En supplément : Assiette de fromages AOP et salade aux noix

DESSERTS

*Carpaccio d'ananas Victoria, sirop corsé au rhum et son sorbet ananas
ou
Finger chocolat / caramel, tartare de mangue et son colis*

*Du 18 décembre 2023 au 07 janvier 2024 midi de 12:00 à 14:00 et soir de
19:00 à 22:00*

Menu : 42 € / Accord mets et vins entre 8€ et 24 € / Fromages 7 €

Réservation obligatoire : 02 55 40 10 10

*Menu payable à la réservation, non remboursable
fermé le 24 au soir ; ouvert le 24 midi, le 25 et le 1er janvier midi et soir.*

Ouvert le soir de la Saint Sylvestre - menu spécial



Le Bistronomi'k

Pornic ENTRÉES

Tomme des marais BIO locale panée, salade du coin et pesto basilic
ou
Gravlax de saumon « maison » écossais, mousse et guacamole d'avocats
ou
6 Huîtres creuses de la baie, maison Avril
ou
Tartare de pétoncles au citron, vinaigrette d'herbes fraîches
ou
Rognon de veau « FR » crème au cajun, vinaigre de cidre

PLATS

Filet de bar, jus thaï crémé
ou
La sélection bœuf, sauce inspiration du chef
ou
Pluma de porc ibérique sauce cerfeuil fèves tonka
ou
Magret de canard « FR » gratin dauphinois, jus mangue passion acidulée

DESSERTS


Dôme au chocolat cœur caramel
ou
Tarte au citron meringuée à l'italienne
ou
Le sablé noisettes, ganache pistaches, duo crémeux passion pistache
ou
Nougat glacé, coulis de fruits rouges
ou
Poire, crème Namelaka au chocolat Dulcey, noix de pécan
ou
Assiette de fromages du pays

Le 1er janvier 2024 de 12:00 à 13:30

Menu : 29,50 €

Réservation : 02 44 06 50 03





La Brasserie – Golden Tulip

Pornic

ENTRÉES

*Finger de pain focaccia aux escargots et beurre à l'ail des ours
ou*

Escalope de foie gras de canard poêlée, croustillant de pain d'épices et jus réduit

PLATS

*Pavé de filet de bœuf sur son lit de cèpes sautés en persillade, pomme de terre surprise et jus corsé au poivre noir fumé
ou*

Filet de Saint-Pierre, sauce aux épices douces et écrasé de pommes de terre Vitelotte aux amandes

FROMAGES

En supplément : Assiette de fromages AOP et salade aux noix

DESSERTS

*Traditionnelle bûche glacée de Noël et son coulis parfumé aux fruits rouges
ou*

Poire pochée au vin et son sorbet à la clémentine Corse

*Du 23 décembre 2023 au 07 janvier 2024 midi de 12:00 à 14:00 et soir
de 19:00 à 22:00*

Menu : 38 € / Accord mets et vins entre 6€ et 18 € / Fromages 7 €

Réservation obligatoire : 02 51 74 32 00

Menu payable à la réservation, non remboursable

*fermé les 24 et 31 au soir ; ouvert le 24 et 31 midi, le 25 et le 1er janvier
midi et soir.*

L'Alpaya

Saint-Michel-Chef-Chef

APÉRITIF

Trio d'amuse-bouches

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit au porto, confit d'oignons et pain aux figues
ou

Tartare de saumon et noix de Saint-Jacques aux agrumes

PLATS

Dos de cabillaud en croûte de pain d'épices
ou

Souris d'agneau au thym

TROU NORMAND REVISITÉ

Sorbet mandarine, Cointreau

DESSERTS

Entremet pomme caramel praliné
ou

Surprise glacée flambée

Le 1er janvier 2024 de 12:00 à 14:00

Menu (Adulte) : 69 €

Réservation fortement conseillée : 02 40 64 90 06





L'Ancrage Gourmand

La Bernerie-en-Retz - Menu de la Saint-Sylvestre à emporter

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Dôme végétal sauce tartare

ou

Tatin du verger aux saveurs du Périgord

PLATS

Magret de canard au jus de viande truffé, légumes du moment rôtis

ou

Dos de cabillaud fumé au lapsang souchong BIO, sauce champagne, flan de légumes, brunoise de légumes

DESSERT

Tiramisu en habit de fêtes

Retrait des menus : le 31 décembre 2023 de 16:00 à 18:00

Menu : 39 €

Réservation : 02 51 18 64 87

A réserver avant le 15 décembre

L'Océanic

La Bernerie-en-Retz - Menu de la Saint-Sylvestre à emporter
(Adulte)

ENTRÉES

*Cassolette de Saint-Jacques sur sa julienne de légumes
ou
Gravlax de saumon*

POISSON

*Pavé de sandre sauce vin blanc
Gratin de légumes du jardin et emmental*

VIANDE

*Suprême de chapon sauce forestière
Marrons et poêlée de pommes de terre grenailles*

DESSERTS

*Assiette gourmande avec :
1 mini croustillant chocolat, 1 mini croustillant exotique,
1 mini croustillant framboise / poivron et 1 macaron*



L'Océanic

*La Bernerie-en-Retz - Menu de la Saint-Sylvestre à emporter
(Enfant)*

ENTRÉE

Saumon fumé ou foie gras

VIANDE

Suprême de volaille forestière

Gratin dauphinois

DESSERTS

Assiette gourmande avec :

1 mini croustillant chocolat, 1 mini croustillant exotique,

1 mini croustillant framboise / poivron et 1 macaron

Retrait des menus : le 31 décembre 2023 de 10:30 à 14:30

Menu Adulte: de 15.90 € à 39.90 €

Menu Enfant : 20 €

Réservation : 02 40 82 70 52

A réserver dès que possible





Au Retour du Marché

La Plaine-sur-Mer - Menu de la Saint-Sylvestre à emporter

ENTRÉES

*Foie gras maison (canard français) : 200 gr
ou*

Saumon fumé maison : 200 gr

PLATS

(2 ou 4 personnes)

*Filet de bœuf forestier en croûte, poêlée de légumes et marrons
ou*

Chaudrée de Saint-Jacques et langoustines, crème de haddock

DESSERTS

(2 ou 4 personnes)

*Bûche champagne, ananas et biscuit aux amandes
ou*

Bûche pain d'épices, poires et croustillant praliné

*Retrait des menus : le 31 décembre 2023 de 9:30 à 11:30
Menu : Entrée de 25€ à 30 € / Plat de 45€ à 80 € / Dessert de 15€ à 25 €
Réservation : 02 51 18 24 79
Un acompte de 50% sera demandé à la réservation
A réserver avant le 16 décembre à 12:00*

La Villa Noë

Pornic - Menu de la Saint-Sylvestre à emporter

ENTRÉE FROIDE

Homard, Saint-Jacques, agrumes et fèves de tonka

ENTRÉE CHAUDE

Foie gras de canard mi-cuit et fumé, confiture de raisin au piment doux

VIANDE

Filet de veau cuisson basse température, crevettes sauvages croustillantes, jus terre et mer, caviar de Neuvic

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés, confit de griottes, pains spéciaux

DESSERT

Douceur chocolat de la Saint-Sylvestre

Retrait des menus : le 31 décembre 2023 de 11:00 à 16:00

Menu : 60 €

Réservation : 02 40 82 34 56

A réserver avant le 26 décembre à 12:00





Le Garde Manger

Saint-Michel-Chef-Chef - Menu de St-Sylvestre à emporter

ENTRÉES

Pain de saumon, sauce crème ciboulette

&

Verrine de coleslaw, citron, graines de pavot et noix de cajou

PLAT

*Cuisse de poulet confite aux épices douces et aux abricots,
semoule de couscous au curcuma*

DESSERT

*Le citronné : moelleux citron, ganache montée au citron
et praliné noisettes*

Du 18 décembre 2023 au 15 janvier 2024

Menu : 22 €

Réservation : 06 68 66 75 29

A réserver 3 jours avant votre repas

Les Bidouilles de Mémé Traiteur

Villeneuve-en-Retz - Menu de la Saint-Sylvestre à emporter

ENTRÉE

Feuilleté de légumes et œufs de caille avec roquette

PLAT

Pomme rôtie garnie de pommes de terre, lardons et noisettes torréfiées, roulade de poulet aux tomates confites, mozzarella et herbes fraîches, mâche Nantaise

DESSERTS

Cheesecake spéculoos et myrtilles

ou

Dessert tout chocolat

Du 15 décembre 2023 au 15 janvier 2024

Menu : 22 €

Possibilités d'alternatives végétariennes ou véganes

Réservation : 07 60 85 18 06

A réserver 4 jours avant votre repas



Calendrier de l'Évent

DESTINATION PORNIC



24 jours, 24 jolis moments à partager
sur la destination... et plus encore !

Rendez-vous sur notre compte
Instagram @destinationpornic



#destinationpornic



©Jérémy JEHANIN

L'agenda en temps réel !

Retrouvez tous les rendez-vous à ne pas manquer
sur notre site www.pornic.com




OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DE PORNIC

Place de la Gare – BP 1119 – 44211 PORNIC cedex

Tél : +33 (0)2 40 82 04 40

www.pornic.com - info@pornic.com

Restons connectés !

   @destinationpornic #destinationpornic

Destination
Pornic 

À couper le souffle