



©Anne-Emmanuelle THION

DESTINATION PORNIC 2024

Menus de la Saint-Sylvestre et du Nouvel An

Nos chefs seront au rendez-vous pour vous régaler !



Sommaire

Sur place • Saint-Sylvestre, mardi 31 décembre

- L'Atelier (La Bernerie-en-Retz).....p. 4
- Le Grand Large (La Bernerie-en-Retz).....p. 5
- La Maison de l'Eclusier (Les Moutiers-en-Retz).....p. 6
- Le Marina Bay (Les Moutiers-en-Retz).....p. 7
- Ailleurs (Pornic).....p. 8
- Le Bout du Monde (Pornic).....p. 9
- Marius (Pornic).....p. 10
- O'Fil Du Goût (Pornic).....p. 11
- L'Orangerie (Pornic).....p. 12
- Le Patio du Fouquet (Pornic).....p. 13
- Le Selva (Pornic).....p. 14
- Les Tables de la Fontaine (Pornic).....p. 15
- Le Trèfle - Casino de Pornic (Pornic).....p. 16
- Villa Noë (Pornic).....p. 17
- Auberge du Pays-de-Retz (Port-Saint-Père).....p. 18
- La Flottille (Préfailles).....p. 19
- L'Alplaya (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 20
- Beau Boucot (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 21
- L'Ana'gram.....p.25

Sur place **Nouvel An**

- Le Marina Bay (Les Moutiers-en-Retz).....p. 7
- L'Alplaya (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 20
- Le Grand Large (La Bernerie-en-Retz).....p. 22
- La Maison de l'Eclusier (Les Moutiers-en-Retz).....p. 23
- Les Tables de la Fontaine (Pornic).....p. 24



À emporter Saint Sylvestre

- L'Océanic (La Bernerie-en-Retz).....p. 26
- Au Retour du Marché (La Plaine-sur-Mer).....p. 28
- Le Laumas (Pornic).....p. 29
- Villa Noë (Pornic).....p. 30
- Le Garde Manger (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 31
- Les Bidouilles de Mémé (Villeneuve-en-Retz).....p. 32

À emporter Nouvel An

- Le Garde Manger (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 31
- Les Bidouilles de Mémé (Villeneuve-en-Retz).....p. 32

L'Atelier

La Bernerie-en-Retz

Amuse-bouche

Œuf, truffe, Vodka française & caviar Oscietra

Entrée

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignon rouge à la réduction de porto & vin rouge aux épices, gel de betterave à la fleur d'hibiscus, espuma au pain d'épices

Plats au choix

Bar de nos côtes en écailles de pommes de terre safranées, purée de fenouil & mini fenouil glacé, aioli léger, soupe de poissons réduite & infusée

Quasi de veau légèrement fumé puis rôti, croûte de shiso pourpre et de miso, calisson de pomme de terre, pommade d'oignons grillés, jus corsé au porto rouge et tomme locale

Fromage

Crèmeux de Bourgogne à la truffe, condiment de datte au gingembre, pain soufflé aux graines de pavot

Desserts au choix

Crèmeux de chocolat noir au piment d'Espelette

Chocolat noir 65%, riz soufflé au praliné, siphon au thé matcha, crème à la pistache, gel cassis & chartreuse

Le 31 décembre 2024 de 20h à 21h
Menu : 140 € | Accord mets et vins : 35 €

Réservation obligatoire : 02 51 74 60 06
Un acompte de 40 € par personne, par chèque, est demandé à la réservation.





Le Grand Large

La Bernerie-en-Retz

Apéritif

Cocktail et amuse-bouche

Entrée au choix

Croquettes d'escargots "petit gris" en persillade
Raviole de homard & crème infusée à l'estragon

Pause rafraîchissante

Plat

Magret de canard façon Rossini

Fromages

Sélection de fromages

Dessert

Clap de fin au chocolat

Le 31 décembre 2024 de 19h à 1h
Menu : 117 €

Réservation obligatoire : 02 51 18 42 59
Un acompte de 30% sera demandé à la
réservation

La Maison de l'Eclusier

Les Moutiers-en-Retz

Entrée

Assiette Terre et Mer : saumon fumé maison, magret fumé, foie gras maison

Plat au choix

Veau de lait de 7 heures

Ou Dos de cabillaud à la crème de langoustines

Trou normand

Fromages

Trio de fromages locaux

Dessert

Délice de la Saint-Sylvestre (3 desserts)

Le 31 décembre 2024 de 19h à 21h
Menu : 69.50 €

Réservation obligatoire
02 40 21 10 27





Le Marina Bay

Les Moutiers-en-Retz

Amuse-bouches

Coupe Bellini (pétillant & nectar de pêche)
Mise en bouche (Accras, fritures, couteaux)

Entrée au choix

Salade Terre & Mer (saumon fumé, anguilles fumées & foie gras)
Crabe farci maison
Assiette de fruits de mer (4 huîtres, demi-araignée & crevettes)

Trou Normand

Plat au choix

Belle sole meunière & pommes grenailles
Brochette de lotte & St Jacques
Pavé de bœuf sauce foie gras

Dessert au choix

Assiette 3 fromages (local)
Omelette norvégienne
Délice de l'an (3 desserts)

Le 31 décembre 2024 soir et le 1er janvier 2025 midi
Menu : 85 €
Réservation obligatoire
02 40 64 68 93

Ailleurs

Pornic

Mise en bouche

Maki "chic" au saumon betterave

Entrée

Foie gras poêlé sur lit de lentilles du Puy, caramel au cidre et sa crème brûlée au potimarron

Plats

Filet de bar en croûte de sésame, sauce vierge à la grenade et riz bambou aux shiitaké
torréfiés

Tournedos de bœuf, sauce Périgueux, purée de panais et céleri, carotte glacée et échalote
confite

Fromage

Le cœur de Retz de la "ferme du pont Caillaud", salade verte et confit de pêche de vigne

Dessert

Pavlova glacée au sorbet kalamansi, minestrone aux fruits exotiques

Le 31 décembre 2024 de 19h à 20h

Menu : 99 €

Accord mets et vins : 9 €

Réservation obligatoire

02 55 40 10 10





Le Bout du Monde

Pornic

Cocktail de bienvenue

Amuse-bouches

Verrine panna cotta de butternut émulsion cèpes

Entrées

Terrine de foie gras de canard, graines de sésame, chutney mangue à l'oignon rouge
Noix de Saint-Jacques snackées, perles de Yuzu, éclats de noisette, crumble de légumes,
sauce vin blanc

Plat

Demi-magret de canard, sauce hydromel, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Pour se rafraichir

Coup du milieu - Pause glacée

Dessert

Dôme rocher chocolat noisettes
Coupe de Champagne offerte à minuit

Le 31 décembre 2024 de 19h30 à 20h15
Menu : 95 €
Réservation obligatoire
02 40 21 99 07

Marius

Pornic

Apéritif

Bulles festives et mise en bouche

Entrées

Raviole Mystère et son bouillon Thom Kha
Macaron au foie gras et feuilleté de Saint-Jacques, fondue de poireaux, sauce Moilly Prat

Plat

Suprême de chapon farci aux champignons, crème de cognac, mousseline de légumes et gratin dauphinois

Fromages

Buffet gourmand de fromages affinés
Soufflé glacé au grand Marnier pour accueillir la nouvelle année !

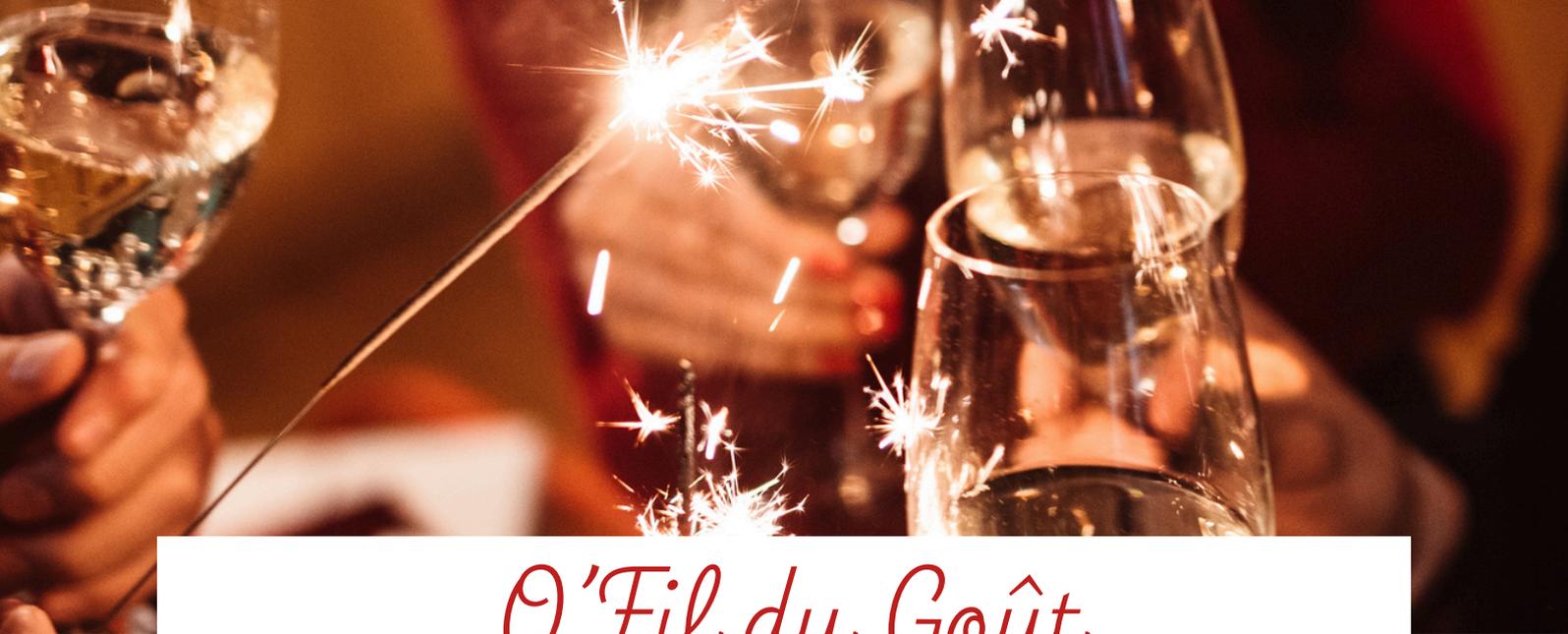
Dessert

Mignardises surprises, pour terminer en beauté et prolonger le plaisir...

Réservation obligatoire
02 51 18 18 00
Soirée dansante à partir de 21h

Le 31 décembre 2024 de 19h30 à 20h45
Menu : 160 €





O'Fil du Goût

Pornic

Apéritif

Coupe de bulles royales à la pêche des anges

Entrées

Œuf diabolique au saumon fumé
Nuage épicé de courgettes au lait de coco

Poisson

Langoustines aux épices sur lit de poireaux au lait de coco agrémenté d'une bisque

Trou normand

Granité mandarine à la vodka

Viande

Agneau tendre et juteux en croûte, morceau choisi dans l'épaule, confit 7 heures basse température, servi avec des légumes rôtis et un jus corsé

Fromage

Duo de fromages affinés

Dessert

Explosion de chocolat fondant sur soupe de clémentines et litchis

Le 31 décembre 2024 de 19h à 21h

Menu : 95 €

Réservation obligatoire

02 40 82 95 95

L'Orangerie

Pornic

Entrées

Saint-Jacques, mousseline de chou-fleur, jus de viande au soja
Feuille à feuille de châtaignes et betterave

Plats

Bar en croûte de brioche, beurre blanc aux herbes, caviar
Pause glacée à l'hibiscus
Tournedos Rossini, foie gras, truffe et sauce vin rouge
Agrumes et algues meringués

Dessert

Nuage sucré, note de genièvre vanillé et crumble cacao

Le 31 décembre 2024 de 19h à 21h
Menu adulte : 135 €
Accord mets et vins : 56 €

Réservation obligatoire
06 60 49 31 55





Le Patio du Fouquet

Pornic

Amuse-bouche

Brouillarde d'œuf à la truffe en coquille et caviar d'Aquitaine

Entrée

Médaille de foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, gelée de bière rouge

Poisson

Raviole de langoustines et son émulsion de bisque de homard, mousseline de panais vanillée

Instant glacé

Voyage en Sicile, sorbet citron et limoncello maison

Viande

Pigeonneau de Pornic, filet cuit sur coffre et cuisse confite, mousseline de patate douce et jus réduit

Fromage

Planche de fromages affinés de la ferme de Pont-Cailaud (Saint-Père-en-Retz)

Dessert

Obsession chocolat - faquoise cacao, praliné feuillantine croustillant et mousse chocolat

Le 31 décembre 2024 de 19h à 21h

Menu : 85 €

Accord mets et vins : 36 €

Réservation obligatoire

02 51 74 60 04

Le Selva

Pornic

Amuse-bouche

Buffet apéro entre terre d'Argentine et mer du Pérou

Entrée

Velouté girolles & champignons, foie gras poêlé chantilly au maté, graines de sésame

Plats

Ballotine de volaille farcie aux champignons, jus corsé aux épices douces et flambé au rhum avec ses petits légumes de saison et son avocat grillé au miel de Tépou (île de Chiloé)

Cavaliero do brasil

Dessert

Acaï lova de la nouvelle année

Le 31 décembre 2024
Menu : 90 €

Réservation obligatoire
reservation.leselva@gmail.com
Un acompte de 40 € sera demandé à la
réservation.





Les Tables de la Fontaine

Pornic

Amuse-bouches

Entrée

Raviole zébrée de langoustine plongée dans un consommé parfumé aux épices, relevé aux algues kombu, déclinaison de céleri et choux

Plat

Chapon fondant cuit à basse température, servi avec oignons et chou-fleur caramélisés, gaufre salée croustillante et jus de carcasse infusé de pommeau de Bretagne

Trou normand

Revisité à la clémentine et au gin, décliné en textures surprenantes

Fromage

Bouchée fromagère, une surprise du terroir soigneusement sélectionnée

Dessert

Mousse au chocolat noir, accompagnée d'un confit de poire au champagne, croustillant à la verveine du jardin parsemé de grué de cacao croquant.

Le 31 décembre 2024 de 19h15 à 20h
Menu adulte : 110 €
Menu enfant (5 - 12 ans) : 55 €

Accord mets et vins : 35 €
Réservation obligatoire
02 51 74 08 08

Le Trèfle – Casino de Pornic

Pornic

Amuse-bouches

Entrées

Foie gras de canard à la réduction de vins et sa compotée de pommes aux saveurs de pain d'épices

Pain surprise noix de Saint-Jacques et langoustines sur son lit de poireaux

Plat

Filet de bœuf cuit basse température sauce forestière dans sa pomme de terre croustillante

Fromage

Crèmeux truffé et sa verdure

Dessert

Entremet moelleux chocolat noisette et sa crème Paris-Brest

Le 31 décembre 2024 de 19h à 22h
Menu adulte : 120 € / Menu avec spectacle : 169 €
Réservation obligatoire
02 40 82 26 87



La Villa Noë

Pornic

Mise en appétit

Huîtres de la baie, poulpe confit, fruits exotiques et agrumes
Sa coupe de champagne

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit comme un maki, feuille de nori, pommes caramélisées à la betterave
La coquille Saint-Jacques juste saisie, fine purée de panais truffée, crème de volaille, pointe de caviar

La pause glacée

Granité à la liqueur de fleur de sureau

Plat

Le filet de bœuf fumé cuisson à basse température, feuille à feuille de vitelotte parfumé, jus réduit aux morilles

Fromage

Le fromage frais de chèvre au romarin, pain toasté, granola aux cranberries

Dessert

Douceur chocolat de la Saint-Sylvestre

Le 31 décembre 2024 de 19h à 21h
Menu sur place : 98 €
Réservation obligatoire : 02 40 82 34 56





Auberge du Pays de Retz

Port-Saint-Père

Apéritif

Cocktail prestige et ses amuse-bouches
Mini blinis de foie gras, chutney exotique
Croustillant de crevettes au gingembre et citron vert
Cuillère de Saint-Jacques marinées à la truffe

Entrée

Millefeuille de foie gras mi-cuit, pommes caramélisées accompagné d'un verre de Quincy

Plats

Saint-Jacques snackées, purée de céleri, émulsion au champagne accompagné d'un verre de Quincy

Trou normand sorbet pomme verte arrosé de Calvados

Filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux, purée de pomme de terre à l'huile de truffe accompagné d'un verre de Saint-Emilion

Fromages

Assortiment de fromages français affinés : comté 24 mois, brie truffé, roquefort accompagné d'un verre de Saint-Emilion

Desserts

Dôme chocolat praliné au cœur crémeux caramel fleur de sel accompagné d'un verre de Perles Lutines

Café et son chocolat fin

Le 31 décembre 2024 de 21h à 2h

Menu : 169 €

Réservation obligatoire : 02 40 04 84 84

Soirée dansante à partir de 21h

La Flottille

Préailles

Apéritif

Cocktail du Nouvel An et son amuse-bouche

Entrée

Langoustines rôties aux agrumes, purée de panais à la vanille et rouleau de légumes, chips de topinambours, sauce aigre-douce

Plat

Turbot, poireaux crayons rôtis, pistaches et espuma de beurre noisette au citron
Fraîcheur citron et vodka

Wellington de bœuf, pommes de terre fondantes, légumes oubliés glacés, jus de veau réduit en demi-glace

Fromage

Brie de Meaux garni d'une crème mascarpone à la truffe, chutney de fruits maison

Dessert

Douceur chocolat noir "Caraïbes 65%" : Entremet au chocolat, dacquoise pistache, framboise et amande

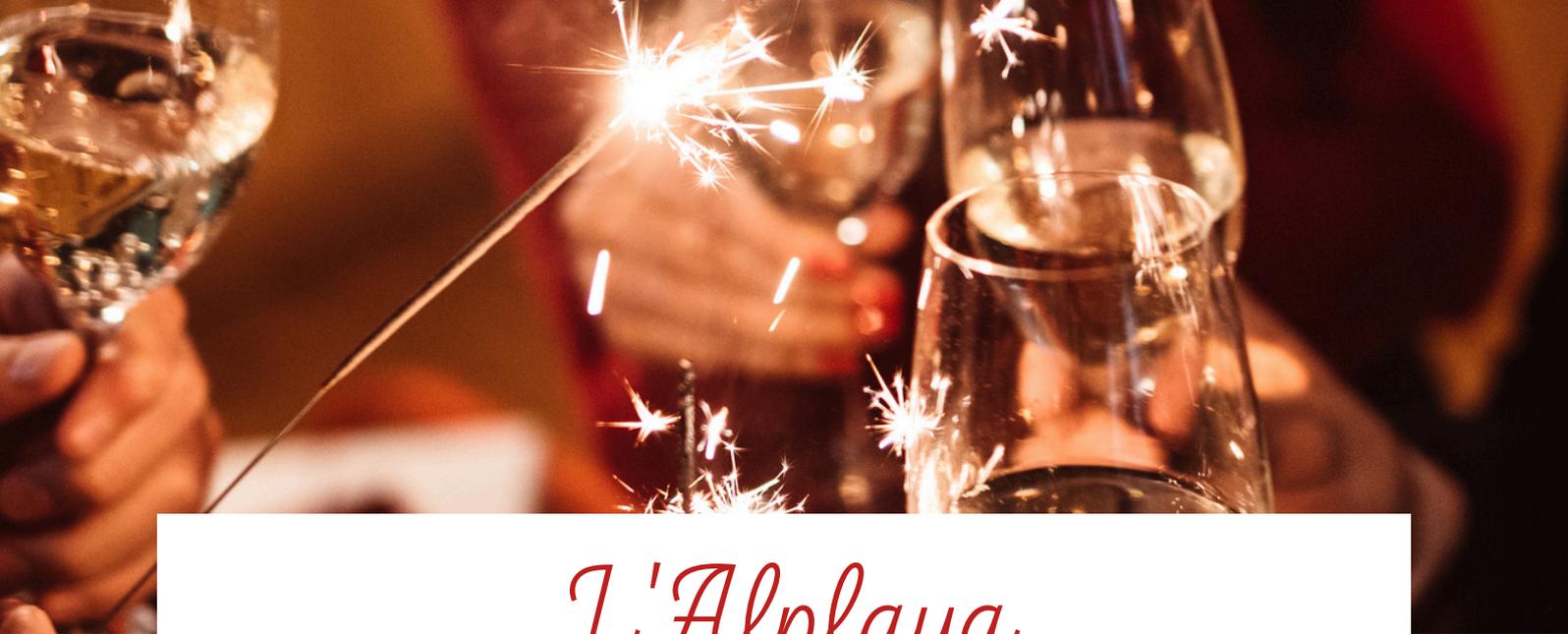
Le 31 décembre 2024 de 19h15 à 20h15

Menu : 160 €

Réservation obligatoire : 02 40 21 61 18

Un acompte de 50% sera demandé à la réservation.





L'Alplaya

Saint-Michel-Chef-Chef

Apéritif

Farandole d'amuse-bouches

Entrées *au choix*

Duo de saumon en terrine
Foie gras au Knocknando, chutney de mangue

Plats

Filet de Saint-Pierre, sauce champagne
Confit de canard, crème truffée

Pause fraîcheur

Sorbet fruit de la passion, vodka mirabelle
Sorbet fraise, vodka cranberries

Desserts

Douceur chocolat, gianduja, orange
Chou craquelin fève de tonka et poire

Le 31 décembre 2024 de 19h à 21h et le 1er janvier 2025 de 12h à 14h

Menu adulte : 69 €

Réservation obligatoire

02 40 64 90 06

Beau Boucot

Saint-Michel-Chef-Chef

Amuse-bouche

De chair et d'iode à partager

Entrées

Saint-Jacques, foie gras et betterave
Consommé de langoustine au gingembre

Poisson

Feuilleté de poisson à l'estragon
Traditionnelle sauce choron

Plat

Poulette délicatement farcie
Sauce parfumée à la truffe noire

Desserts

Chocolat au safran
Fraîcheur de mandarine

Délicatesse de fin de repas

Le 31 décembre 2024 de 19h à 20h
Menu : 150 €
Réservation obligatoire
02 28 53 10 75





Le Grand Large

La Bernerie-en-Retz

Entrées au choix

Nage de homard & petits légumes
Feuilleté léger de volaille & boudin blanc

Plats au choix

Ballotine de lotte au lard & crème d'ail noir
Filet de bœuf en croûte d'herbes & jus corsé

Fromages

Sélection de fromages

Dessert

Dôme au chocolat, insert à la passion & cœur mandarine

Le 1er janvier 2025 midi de 12h à 15h

Menu : 67 €

Réservation obligatoire : 02 51 18 42 59

Un acompte de 30% sera demandé à la réservation

La Maison de l'Eclusier

Les Moutiers-en-Retz

Entrées au choix

Salade Terre et Mer

Coquilles Saint-Jacques à la nantaise

Assiette de fruits de mer : demi-araignée, bouquet de crevettes de pays

Plats au choix

Pavé de bœuf, sauce au poivre

Pavé de poire de bœuf, sauce aux cèpes

Dos de cabillaud au beurre blanc

Desserts au choix

Tarte fine aux pêches façon crème brûlée

Assiette de trois fromages locaux

Assiette gourmande

Le 1er janvier 2025 midi de 12h à 14h

Menu : 48.50 €

Réservation obligatoire : 02 40 21 10 27





Les Tables de la Fontaine

Pornic

Au menu du brunch

Gourmandises salées

Gourmandises sucrées

Boissons

Le 1er janvier 2025 de 11h à 16h
Menu adulte : 54 €
Réservation obligatoire : 02 51 74 08 08



L'Ana'gram

Pornic

Mise en bouche & cocktail de bienvenue

Entrées

Foie gras de canard, cœur homard bleu, brioche maison aux épices douces, condiments

Plat

Poisson

Carrée de sole, caviar d'Aquitaine, sabayon d'oursin

Trou normand

Viande

Filet de veau Wellington sauce périgourdine, pommes château

Fromage

Soufflé au fromage, gel de raisin Muscat

Dessert

Douceur de la Saint Sylvestre

Boisson chaude accompagnée de mignardises

Le 31 décembre de 19h30 à 20h30
Animation musicale par la chanteuse pop acoustique Rebecca
Réservation obligatoire par téléphone
02 40 82 51 25

L'Océanic

La Bernerie-en-Retz - À emporter

Entrées au choix

Duo de tartares de saumon et Saint-Jacques
Cassolette de Saint-Jacques flambée au pastis et julienne de légumes
Foie gras et son chutney de figues

Poisson

Filet de lotte à l'armoricaine, riz pilaf

Viande

Pavé de veau sauce aux herbes, poêlée de pommes de terre grenaille au sel de Guérande,
délice forestier

Dessert au choix

Lingot croustillant chocolat caramel
Lingot croustillant fruits rouges litchi

Le 31 décembre 2024 de 10h30 à 14h30
Menu adulte à emporter : 44.50 €
Réservation obligatoire : 02 40 82 70 52





L'Océanic

La Bernerie-en-Retz - À emporter

Entrée au choix

Saumon fumé
Foie gras

Plat

Suprême de volaille forestière, gratin dauphinois

Dessert au choix

Sablé crémeux gianduja (chocolat)
Sablé vanille caramel pécan

Le 31 décembre 2024 de 10h30 à 14h30
Menu enfant à emporter : 22.50 €
Réservation obligatoire : 02 40 82 70 52

Au Retour du Marché

La Plaine-sur-Mer - À emporter

Entrées au choix

Foie gras maison au cognac cuit au torchon (canard français) : 200 gr
Saumon Bömlo fumé maison : 200 gr

Plat au choix (2 ou 4 personnes)

Filet mignon de cerf sauce civet, légumes oubliés et marrons
Chaudrée de Saint-Jacques et homard européen, crème de haddock et petits légumes

Dessert au choix (2 ou 4 personnes)

Bûche chocolat, caramel et cacahuètes
Bûche mandarine, vanille et noisette.

Le 31 décembre 2024
de 9h30 à 11h30

Réservation obligatoire avant le 17/12
02 51 18 24 79

*Acompte demandé en chèque ou espèces de la moitié
du montant de la commande.*

Menu à emporter

Entrée : 23 à 30 €

Plat : 45 à 80 €

Dessert : 15 à 25 €





Le Laumas

Pornic - À emporter

Entrées au choix

Terrine de foie gras et pain d'épice, chutney de mangue
Mousseline de poisson blanc sur son sablé d'aneth, saumon mariné

Plat au choix

Suprême de pintade farci aux champignons sauvages, sauce au foie gras
Poisson noble et son crumble aux agrumes, sauce à l'orange

Accompagnement

Poêlée de légumes de saison et palets de pommes de terre fondants

Fromages

Croquette panée de Brie de Meaux aux pommes

Dessert au choix

Crèmeux de spéculoos et poire pochée à la fève de Tonka dans sa coque en chocolat
Bûche au fruit de la passion et sa crème de citron vert, sablé breton à la noix de coco

Le 31 décembre 2024

Menu à emporter : 38 €

Réservation obligatoire avant le 27 décembre : 02 40 21 36 73

Acompte demandé en chèque ou espèces de la moitié du montant
de la commande

La Villa Noë

Pornic - À emporter

Mise en appétit

Huître de la baie, poulpe confit, fruits exotiques et agrumes
Sa coupe de champagne

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit comme un maki, feuille de nori, pommes caramélisées à la betterave
La coquille Saint-Jacques juste saisie, fine purée de panais truffée, crème de volaille, pointe de caviar

La Pause Glacée

Granité à la liqueur de fleur de sureau

Plat

Le filet de bœuf fumé cuisson à basse température, feuille à feuille de vitelotte parfumé, jus réduit aux morilles

Fromage

Le fromage frais de chèvre au romarin, pain toasté, granola aux cranberries

Dessert

Douceur chocolat de la Saint-Sylvestre

Le 31 décembre 2024 de 11h à 16h
Menu à emporter : 98 €
Réservation obligatoire avant le 23 décembre à 12h
02 40 82 34 56





Le Garde Manger

Saint-Michel-Chef-Chef - À emporter

Entrées

Crème de butternut aux amandes grillées
Pain de saumon, crème ciboulette

Plat

Curry de crevettes au lait de coco, sauté de légumes, riz basmati
(option possible : émincé de poulet ou végétarienne)

Dessert

Biscuit moelleux pécan, ganache montée vanille et praliné

Du vendredi 20 décembre 2024 au samedi 18 janvier 2025
Menu à emporter : 24 €
Réservation obligatoire 72h à l'avance
06 68 71 56 49

Les Bidouilles de Mémé

Traiteur

Villeneuve-en-Retz - À emporter

Entrée

Terrine de saumon aux légumes

Plat

Cuisse de poulet au miel épicé, chutney au gingembre et riz parfumé

Dessert au choix

Entremet tout chocolat

Entremet croustillant praliné

Du 15 décembre 2024 au 15 janvier 2025

Menu à emporter : 22 €

Réservation obligatoire au minimum 4 jours avant : 07 60 85 18 06

Possibilité d'alternatives végétariennes ou véganes



Le Coffret de nos Merveilles

**Un projet innovant,
collaboratif
et ultra local !**

**À tous les gourmands fiers de notre destination,
à tous les curieux qui veulent (re)découvrir
ses produits locaux...**

35 € TTC

Précommandez votre coffret !



À partir du 10 décembre, en édition limitée

En vente dans nos 7 offices de tourisme

Saint-Michel-Chef-Chef

La Plaine-sur-Mer

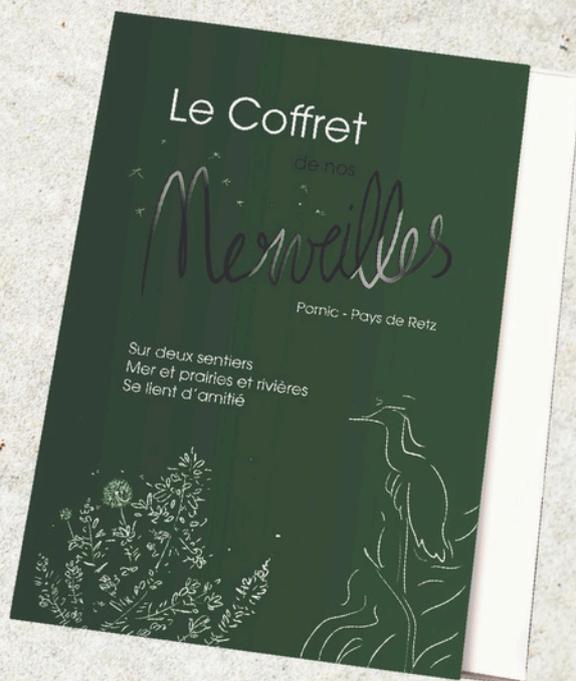
Préfailles

Pornic

La Bernerie-en-Retz

Les Moutiers-en-Retz

Villeneuve-en-Retz



Office de tourisme intercommunal Destination Pornic

info@pornic.com • +33 (0)2 40 82 04 40  

Destination
Pornic
A couper le souffle

#destinationpornic



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
P**o**rnic



À couper le souffle