



© 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, mercredi 31 décembre

- Le Marina Bay (Les Moutiers-en-Retz).....page 4
- La Maison de l'Eclusier (Les Moutiers-en-Retz).....page 5
- O'Fil du Goût (Pornic).....page 6
- Ailleurs (Pornic).....page 7
- La Grand Large (La Bernerie-en-Retz).....page 8
- Quai 34 (Pornic).....page 9
- Le Cap Gourmand (Pornic).....page 10
- La Flotille (Préfaillles).....page 11
- Le Trèfle, Casino de Pornic (Pornic).....page 12
- Le Poisson Rouge (Pornic).....page 13
- Les Tables de la Fontaine (Pornic).....page 14
- L'Alplaya (Saint-Michel-Chef-Chef).....page 15
- L'Atelier (La Bernerie-en-Retz).....page 16
- Villa Noë (Pornic).....page 17
- Le Patio du Fouquet (Pornic).....page 18
- Le Marius (Pornic).....page 19
- L'Orangerie (Pornic).....page 20
- Le Braserô (Villeneuve-en-Retz).....page 21
- Le Bistronomi'k (Pornic).....page 22
- La Guinguette de La Plaine (La Plaine-sur-Mer).....page 23
- L'Ana'Gram (Pornic).....page 24
- La Fab'ric (Les Moutiers-en-Retz).....page 25



Sommaire

Sur place · Nouvel An, jeudi 1er janvier

- Le Marina Bay (Les Moutiers-en-Retz).....page 27
- O'Fil du Goût (Pornic).....page 28
- L'Atelier (La Bernerie-en-Retz).....page 29
- Le Grand Large (La Bernerie-en-Retz).....page 30
- Ailleurs (Pornic).....page 31
- Les Tables de la Fontaine (Pornic).....page 32
- Le Cap Gourmand (Pornic).....page 33
- La Maison de l'Eclusier (Les Moutiers-en-Retz).....page 34

À emporter Saint-Sylvestre

- Le Marina Bay (Les Moutiers-en-Retz).....page 36
- Villa Noë (Pornic).....page 37
- La Maison de l'Eclusier (Les Moutiers-en-Retz).....page 38
- Au G'Retz des Saisons (La Bernerie-en-Retz).....page 39
- Le Laumas (Sainte-Marie-sur-Mer).....page 40
- L'Océanic (La Bernerie-en-Retz).....page 41 et 42

À emporter au delà de la Saint-Sylvestre

- Au Retour du Marché (La Plaine-sur-Mer).....page 43 et 44
- Les Bidouilles de Mémé (Villeneuve-en-Retz).....page 45
- O'Fil du Goût (Pornic)page 46

A festive New Year's Eve background featuring champagne glasses, gold streamers, confetti, and small round tins of mimosas on a dark surface.

Menus de la Saint-Sylvestre



Le Marina Bay

Les Moutiers-en-Retz

Apéritif

Coupe Bellini OU Cocktail sans alcool
&

Mise en bouche : accras, couteaux, calamars

Entrée

Salade Terre & Mer : saumon fumé, foie gras et anguilles fumées maison
OU

Coquille de crabe farci maison
OU

Assiette de fruits de mer

Trou normand

Plat

Belle sole meunière et pommes de terre
OU

Brochette de Saint-Jacques et son risotto au coulis de langoustines
OU

Pavé de bœuf

Dessert

Desserts de l'an
OU

Assiette de fromages
OU

Nougat glacé

Café

Mercredi 31 décembre de 19h à 21h

Tarif : 87,50€

Réservation obligatoire par téléphone au 02 40 64 68 93

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

Sandre au beurre blanc
trou normand
volaille de l'An

Fromage

Assiette de 3 fromages locaux

Dessert

Gourmandises de l'an (3 desserts)

Mercredi 31 décembre de 19h à 21h

Tarif : 75,50€

Réservation obligatoire au 02 40 21 10 27



A close-up of a lit sparkler with bright orange and yellow sparks radiating outwards against a dark background.

O'Fil du Goût

Pornic

Apéritif

Cocktail de bienvenue maison et son amuse-bouche "velours de courgettes épicé, lait de coco"

Entrée

Mille feuille de saumon gravlax et crème d'avocat

Plats

POISSON

Médailillon de cabillaud et ses petits légumes rôtis sauce O'Fil du Goût

&

PAUSE O'FIL DU GOÛT

Mandarine impériale, sorbet mandarine

&

VIANDE

Ballotine de volaille "Label Rouge" forestière, crème de champignons et son écrasé de pomme de terre et potimaron

Fromage

Assiette de 2 fromages et son mesclun

Dessert

Coupe de pétillant O'Fil du Goût et son fondant au chocolat coulis de fruits rouges

Ailleurs

Pornic

Mise en bouche

Trésor des bois et du temps : ris de veau et trompettes en conchiglioni, gratinés à la mimolette affinée

Entrée

Koulibiac de saumon, nacre marine au beurre nantais et farandole de pousses aromatiques

Plat

Suprême de pintade aux morilles, flan de patate douce parfumé au cumin et poêlée des sous-bois aux châtaignes

Fromage

Tomme de vache affinée au cidre, jeunes pousses d'hiver et chips de pommes dorées

Dessert

Vacherin des tropiques, mariage mangue et ananas, caresse de mascarpone vanillé

Accueil mercredi 31 décembre de 19h à 20h, service à 20h

Tarif : 99€, accords mets et vins : 9€

Réservation obligatoire au 02 55 40 10 10





Le Grand Large

La Bernerie-en-Retz

Apéritif

Cocktail et amuses bouches

Entrée

Raviole de langoustines, écume d'ail noir

Plats

Velouté de châtaignes et escalope de foie gras

ET

Filet de turbo, sabayon au champagne et persil tubéreux

Pause rafraîchissante

Fromage

Sélection de fromages

Mercredi 31 décembre de 19h à 21h

Tarif : 127€

Réservation obligatoire au 02 51 18 42 59

Quai 34

Pornic

Le tête à tête

La Coupe Festive, farandole d'accras

Entrée

Tartare de saumon, Yuzu & grenade

OU

Foie gras de canard, toasts & chutney de figues

OU

6 huîtres de pays médaille d'or (x6), pain de seigle

Plat

Le meilleur du Bœuf (filet) et son gratin dauphinois

OU

Risotto crémeux St-Jacques-Homard, pêche de St Brieuc

Dessert

Fève de chocolat en trompe l'œil

(cœur caramel, noisettes caramélisées, déposées sur biscuit financier, agrumes)

OU

Le savarin traditionnel au rhum

(raisins marinés, chantilly, fruits rouges)

OU

La coupe Amarena

(glace cerise, vanille de Madagascar, cerises noires Amarena, coulis de fruits rouges)

Mercredi 31 décembre à partir de 19h

Tarif : 75€

Réservation obligatoire au 02 40 82 34 27





Le Cap Gourmand

Pornic

Coupe de champagne Xavier Lorient

OU

Cocktail sans alcool Blue Lagon

Accompagné de ses différentes gougères

Entrée

Brochette de grosses gambas au saté avec ses nouilles aux légumes

OU

Foie gras maison, toasts, oignons rouges confits au miel

Plat

Queue de lotte armoricaine et son risotto

OU

Filet de canard à l'orange, purée de carottes, patates douces

Dessert

Panacotta mangues-framboises

OU

Crêpe Suzette, glace à l'orange et orangettes

Boisson chaude

Mercredi 31 décembre

Tarif : 78€

Réservation fortement conseillée au 02 40 82 75 76

La Flottille

Préfaïles

Apéritif

Cocktail du Nouvel An et son amuse-bouche

Entrée

Tartare de truite rose aux agrumes accompagnée de sa douceur d'avocat et condiment citron kalamansi

Plats

Saint-Jacques rôties, bouillon dashi, légumes croquants et pickles de girolles

&

Sorbet mandarine et cointreau

&

Demi magret de canard rôti, sauce grand veneur, milles feuille de pommes de terre aux truffes et figues rôties

Fromage

Brie aux truffes, chutney maison et salade folle

Dessert

Nuit chocolatée vénitienne, crème de tiramisu

Mercredi 31 décembre à partir de 19h
Tarif : 169€ (soirée dansante avec le menu)
Réservation obligatoire au 02 40 21 61 18





Le Trèfle- Casino de Pornic

Pornic

Mise en bouche

Entrée

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

Plats

Ceviche de dorade et noix de Saint-Jacques aux agrumes et Yuzu
&
Filet de bœuf cuit basse température sauce foie gras, mini légumes et gratin aux truffes

Fromage

Farandole de fromages affinés du Pays de Retz

Dessert

Financier amandes-chocolat-blanc, insert cassis

Mercredi 31 décembre
Tarif : 125€
Option "dîner spectacle" : 175€
Réservation sur le site internet

Le Poisson Rouge

Pornic

Mise en bouche

La coupe Angevine accompagnée d'accras de poisson

Entrée

Notre saumon gravlax, blinis frais du chef et crème fraîche à l'aneth
OU

Foie gras de canard, pain toasté aux figues, châtaignes et noisettes
OU

Huîtres gratinées sabayon champagne (x6)

Plat

Souris d'agneau au romarin, écrasé de pommes de terre
OU

Saint-Jacques dans leur coquille "pêche St Brieuc" fondue de poireaux,
beurre blanc et riz basmati

Dessert

Profiterole géante
glace sablé breton, caramel beurre salé, chantilly
OU

Macaron en trompe l'œil
coque velours chocolat noire & caramel
OU

La coupe impériale
(mandarine impériale, sorbet mandarine & mandarine confite)

Mercredi 31 décembre à partir de 19h

Tarif : 80€

Réservation obligatoire au 02 40 82 02 51





Les Tables de la Fontaine

Pornic

Coupe de bienvenue

Cocktail dinatoire :

Les saveurs salées

Samoussa de légumes — poireaux, carotte, pois chiche ou lentille corail
(végétarien)

Verrine gélifiée de potimarron et œuf de caille parfait (végétarien)

Nems de canard effiloché aux éclats de noisette

Pressée de volaille, sauce albuféra, brochette de champignon rôti

Saint-Jacques en coquille, sauce Noilly Prat et condiment noix

Gambas roulées en feuille de brick

Huîtres en gelée, œufs de poissons volants, aneth du jardin et tartare de
boeuf

Les douceurs sucrées

Tarte au citron meringuée au basilic ou à la verveine

Lingot praliné noisette (sans gluten)

Pomme tatin, caramel et sarrasin pop

Entremets chocolat-romarin

Tartelettes praliné pistache, amande et fleur d'oranger (végan)

Mercredi 31 décembre à partir de 20h
Tarif : 100€
Réservation obligatoire au 02 51 74 08 08

L'Alplaya

Saint-Michel-Chef-Chef

Apéritif

Farandole d'amuse-bouches

Entrées

Foie gras au Coteau du Layon, chutney de figues
Saint-Jacques snackées, crème de butternutt, chips de jambon sec et tuile au
Beaufort

Plats

Filet de turbot, crème truffée
Magret de canard, sauce aux morilles

Pause fraîcheur

Sorbet framboise, Génépi de Savoie
Sorbet citron, Limoncello

Desserts

Douceur mangue-passion-coco
Gourmandise chocolat-café-noisette

Mercredi 31 décembre à partir de 19h

Tarif : 69€

Réservation obligatoire au 02 40 64 90 06



L'Atelier

La Bernerie-en-Retz

Amuse-bouches

Royale de Saint-Jacques

Poêlées de trompette de la mort finement hachées. Écume au foin et champignon brun

Entrées

Foie gras mi-cuit

Chutney saveur mangue et gingembre. Espuma à la mangue et citron. Crumble au cacao amer intense.

Plats

Filet de sole

Croûte aux herbes et amande. Crémeux de chou-fleur façon Dubarry. Brocoletti glacé. Sabayon citronnée et œuf de poisson.

Carré de porc élevé sur paille basse température

Pressé de pomme de terre au Beaufort. Palais de navet confit au miel et thym. Jus truffé.

Fromages

Fromage frais retravaillée le "Petit Faroulais"

La cerise amarena. Gel au sirop amarena. Siphon saveur Amaretto.

Desserts

Ganache chocolat Valrhona

Déclinaison de clémentine, suprême brulée à la flamme. Gel de clémentine, gingembre et miel. Arlette croustillante.

Mercredi 31 décembre à partir de 19h30
Soirée du Nouvel An (hors boissons) : 140€ et accords mets et
vins : 35€

Réservation obligatoire au 02 51 74 60 06

Villa Noë

Pornic

Mise en Appétit

Coupe de champagne
&

son huître pochée servie tiède, nid croustillant, salsa verde

Entrées

Le foie gras mi-cuit gruée de cacao, cerises Amarena, fève Tonka
&

Les Noix de Saint-Jacques poulpe confit, céleri, pomme, émulsion au
Noilly Prat

La Pause Glacée

Orange, cointreau, piment d' espelette

Plat

Le veau "Segala IGP Aveyron " cuit à basse température, pommes de
terre, morilles

Fromage

Le Saint Marcelin rôti miel, hibiscus, granola salé, jeunes pousses

Dessert

Douceur chocolat Valrhona de la Saint Sylvestre chocolat Nyamgbo,
citron, gingembre

Mercredi 31 décembre à partir de 20h

Tarif : 98€

Réservation obligatoire 02 40 82 34 56



Le Patio du Fouquet

Pornic

Cocktail de bienvenue offert

Amuse-bouches

Huître fraîche aux saveurs d'asie

Pour bien commencer

Médailillon de foie gras mi-cuit à la truffe, gelée de bière rouge

Côté mer

Carpaccio de Saint-Jacques, mangue et passion, et poivre timut

Instant glacé

Fraicheur de mangue à la Dolce Vita

Côté terre

Échine de marcassin cuite en basse température, girolles et pruneaux, jus réduit, mousseline de patate douce

La pause fromage

Assortiment de fromages de la ferme du Pont Caillaud

Moment gourmand

Rêve d'agrumes, biscuit génoise crémeux yuzu et granité orange, chocolat croquant

Mercredi 31 décembre de 19h à 21h
Tarif : 95€ et accords mets et vins : 38€
Réservation obligatoire au 02 51 74 60 04

Le Marius

Pornic

Entrées

Noix de Saint-Jacques bretonnes nacrées, crumble de sarrasin torréfié, royal de châtaigne fondante, tuile croustillante de pied de cochon

&

Opéra de foie gras à notre façon, granité de café façon cappuccino au foie gras et à l'Armagnac, pain focaccia

Plat

Filet de tubot poêlé, beurre iodé parfumé à la fleur de capucine, mousseline de panais onctueuse

Fromage

Saint-Marcellin rôti flambé au rhum, crumble passion, miel du pays de Retz

Dessert

Pavlova de la nouvelle année

Mercredi 31 décembre de 19h à 20h30

Tarif : 85€

Réservation fortement conseillée : directement au restaurant ou sur le site du restaurant

Le petit plus compris dans le tarif : dîner musical et chants slaves avec le Duo Kazykin : Slava Kazykin au chant, saxophone et clarinette et Ludmila Zaitseva au piano



L'Orangerie

Pornic

Coupe de champagne ou apéritif maison offert

Entrées

Croquette de Saint-Jacques, magret fumé maison et écume poivrée
&
Homard breton, ramen de sarrasin, céleri et caviar

Plats

Turbot truffé, main de bouddha, betterave rôtie et glacée
Pause galcée pistache et poire
Faisan de chasse en deux façons, cerfeuil tubéreux en texture, jus
réduit

Desserts

Gwell, bergamote et liqueur de la Distillerie 168
&
Châtaignes, parfums de champignons et cardamome

Mercredi 31 décembre de 19h à 21h
Tarif : 135€ et accords mets et vins 56€
Réservation possible au 02 40 82 88 52

Le Braserô

Villeneuve-en-Retz

Cocktail et mises en bouche

Macaron Saint Jacques flambée, Yuzu et vanille fumée
Ceviche de bar aux agrumes et litchi, piment végétarien, poivre de timut
Saumon gravlax aux poires, baies roses et aneth

Entrée

Foie gras maison et son chutney d'oignons cerises noires au piment d'espelette

Plat

Suprême de chapon, sauce morilles, gratin dauphinois et légumes glacés
OU
Filet de bar rôti, sauce façon beurre blanc, légumes glacés et son riz basmati

Fromages

Brie aux truffes et tomme brûlée
Mesclun de salade aux noix

Trilogie Gourmande

Succès praliné - Macaron framboise - Dune blanche
Café
Coupe de champagne

Mercredi 31 décembre de 19h à 21h
Tarif : 90€

Reservation obligatoire au 02 28 52 39 98
Le petit plus : animation musicale





Le Bistronomi'k

Pornic

Mise en bouches

La Bonne intention

Entrées

Le Cannelloni marin

ET

L'Opéra des champs

Plats

La Coquille acidulée

ET

Le Pigeon du coin

La pause fromage

Dessert

Le Passion cacao

Mignardise

Le Happy end

Mercredi 31 décembre de 19h à 21h

Tarif : 78€

Réservation possible au 02 44 06 50 03

La Guinguette de la Plaine

La Plaine-sur-Mer

Amuse bouche terre et mer

Entrée

Salade de foie gras et magret fumé

Plats

Dorade, écaille de Saint-Jacques, beurre de Yuzu

Trou normand

Magret rôti, sauce aux truffes, duo de purée de patates douces et brocolis

Assiette de fromages

Desserts

Opéra chocolat, caramel beurre salé

Mercredi 31 décembre à partir de 19h

Tarif : 90€

Réservation obligatoire au 02 51 74 87 31

Le petit plus : DJ Chat Maniak



L'Ana'Gram

Pornic

Cocktail de bienvenue 6cl New Year
Vodka, cerise, citron curaçao

Mise en bouche

Déclinaison de Homard

Entrées

La terrine de foie gras cœur de truffe
Brioche aux épices et pâte de fruits au coings
Saumur blanc Domaine des Garennes 2024

Plats

Poisson

La Barbue Rôtie
Mousseline de Homard, sabayon champagne
Caviar d'Aquitaine
Star Fish, Mucadet, Eric Chevalier 2024

Trou normand

Viande

Le filet de veau sauce périgourdine
Pommes Anna, légumes glacés
Château Bernon Becot St Emilion 1er Grand Cru 2021

Fromage

L'Aumônière de Sainte Maure
Chutney
Croze Hermitage Blanc Laurent Habrard 2024

Le pré-dessert

Biscuit madelein sarrasin
Ganache chocolat lait truffé
Truffe fraîche

Dessert

Dacquoise cacao
Praliné noisette croustillant
Mousse chocolat Valhrona 70%
Champagne Pascual Manchin

Les boissons chaudes
Tartelette aux Deux Agrumes
Cannelé Bordelais

Mercredi 31 décembre de 19h à 21h
Tarif : 130€ (repas + soirée animée) et accords Mets et Vins : 45€
Réservation obligatoire au 02 40 82 51 25

La Fab'ric

Les Moutiers-en-Retz

Cocktail Bellini & ses amuses bouches

Entrée

Médailлон de foie gras maison
Pommes caramélisées & son Chutney

Plats

Cassolette de joue de sandre & ses légumes oubliés

Pause fraîcheur

Filet de canette au miel & mandarine
Crumble de légumes & écrasée de patates douces

Fromage

Trilogie de fromage de Pays & sa verdure

Dessert

Omelette Norvégienne

Mercredi 31 décembre, accueil clientèle entre 19h et 21h
Tarif : 78€ (vin non compris)

Réservation obligatoire au 02 40 64 26 53
Possibilité de réserver un menu enfant sur demande
Le petit plus : ambiance musicale animée par un DJ



Menus pour le Nouvel an



Le Marina Bay

Les Moutiers-en-Retz

Apéritif

Mise en bouche : accras, fritures, couteaux

Entrée

Salade Terre & Mer : saumon fumé, foie gras et anguilles fumées
maison

OU

Coquille de crabe farci maison

OU

Assiette de fruits de mer

Plat

Belle sole meunière et ses pommes de terre

OU

Brochette de Saint-Jacques et son risotto au coulis de langoustines

OU

Pavé de bœuf

Dessert

Desserts de l'an

OU

Assiette de fromages

OU

Nougat glacé

Jeudi 1er janvier de 12h à 14h

Tarif : 62€

Réservation obligatoire par téléphone au 02 40 64 68 93

A close-up of a lit sparkler with bright yellow and orange sparks radiating outwards against a dark background.

O'Fil du Goût

Pornic

Boissons

Café, thé, chocolat chaud, lait
Jus d'orange, jus d'ananas, jus multivitamins
Vin rouge, vin blanc, vin rosé

Viennoiseries

Pain, pain au chocolat, croissant
Beurre, confiture, miel, pâte à tartiner

Produits de la mer

Huîtres
Crevettes roses et sa mayonnaise
Saumon gravlax

Plats froids

Rôti de porc échine
Rosbeef
Salade piémontaise
Salade de lentilles aux petits légumes
Verrines de velours courgettes

Fromages

Camembert
Chèvre
Comté
Accompagné de sa salade verte

Dessert

Far Breton
Île flottante

Fruits

Ananas, poire, pomme, raisins, orange, litchis, banane

Jeudi 1er janvier à partir de 11h30

Tarif : 45€

Réservation obligatoire 02 40 82 95 95



L'Atelier

La Bernerie-en-Retz

Brunch à la française

Entrées

Huitres, condiment échalotes et citron
Planche de poissons fumés tranches de saumon fumé et haddock. Crème aigrette
au vinaigre de framboise
Toast au cheddar truffé et lard grillé, poêlée de champignon et oeuf poché

Plats

Suprême de volaille, sauce aux morilles
Pavé de saumon, beurre blanc aux algues de nos côtes

Garnitures

Riz pilaf safrané, cuisson au bouillon et safran
Poêlée de légumes d'hiver, sélection de légumes de saison rôti

Fromage

Assortiment de fromages affinés, tomme de Marais, Curé Nantais, Castillan, roquette
et fruits moelleux

Desserts

Omelette norvégienne, saveur vanille et framboise
Brioche perdue, crème façon Mont blanc, caramel au beurre salé

Jeudi 1er janvier de 11h30 à 13h

Tarif : 55€

Réservation obligatoire au 02 51 74 60 06



Le Grand Large

La Bernerie-en-Retz

Entrée

Risotto à la truffe, émulsion au parmesan
OU
Saumon gravlax, condiments aux herbes et réduction miso

Plat

Bar en croûte d'ail noir et champignons
OU
Volaille en court-bouillon, chapelure noire et radis noir

Fromage

Sélection de fromages

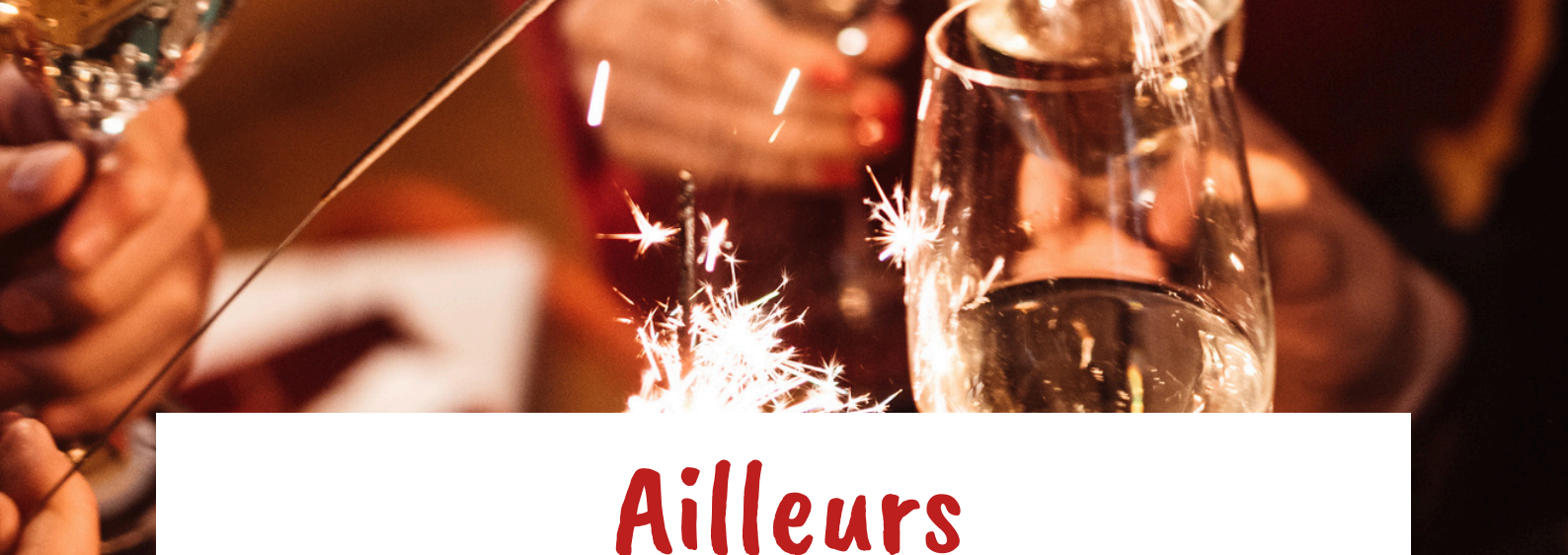
Dessert

Surprise sucrée

Jeudi 1er janvier de 12h à 14h

Tarif : 67€

Réservation obligatoire au 02 51 18 42 59



Ailleurs

Pornic

Brunch du Nouvel an 2026

Dans une ambiance élégante et chaleureuse, laissez-vous séduire par un généreux buffet mêlant saveurs sucrées, créations salées et spécialités soigneusement préparées par le chef.

Un moment parfait pour se retrouver en famille ou entre amis, prolonger la magie des fêtes et savourer un vrai instant de détente.

Bol d'air, gourmandise et convivialité : le brunch du Nouvel An au Westotel, c'est l'art de démarrer l'année du bon pied... et avec plaisir !

Jeudi 1er janvier de 9h à 14h

Tarif : 39€

Réservation obligatoire au 02 55 40 10 10

Offre spéciale à 35€ pour toute réservation effectuée avant le 26 décembre 2025

Les Tables de la Fontaine

Pornic

Brunch du Nouvel An 2025

Au menu

Gourmandises salées et sucrées, inspirées par le
jardin, 100% fait maison

Jeudi 1er janvier de 12h30 à 15h30
Tarifs : 27€ pour les enfants, (5 à 12 ans) et 54€ pour les adultes
Réservation obligatoire au 02 51 74 08 08

Le Cap Gourmand

Pornic

Coupe de Champagne Xavier Lorient

OU

Cocktail sans alcool Blue Lagoon

Accompagné de ses différentes gougères

Entrée

Brochette de grosses gambas au saté avec ses nouilles aux légumes

OU

Foie gras maison, toasts, oignons rouges confits au miel

Plat

Queue de lotte armoricaine et son rizotto

OU

Filet de canard à l'orange, purée de carottes, patates douces

Dessert

Panacotta mangues-framboises

OU

Crêpe Suzette, glace à l'orange et orangettes

Boisson chaude

Jeudi 1er janvier

Tarif : 78€

Réservation fortement conseillée au 02 40 82 75 76

La Maison de l'Eclusier

Les Moutiers-en-Retz

Entrée

Salade Terre et Mer
Ou Coquilles Saint-Jacques à la nantaise
Ou Assiette de fruits de mer : pince d'araignée, bouquet de crevettes de pays

Plat

Sandre au beurre blanc
Ou Volaille de l'An
Ou Duo d'anguilles et grenouilles
Ou Pavé de bœuf poivre

Dessert

Tarte fine aux fruits de saison
Ou Assiette de trois fromages locaux
Ou Assiette gourmande

Jeudi 1er janvier de 12h à 14h

Tarif : 49,50€

Réservation obligatoire au 02 40 21 10 27



A dark, textured background is decorated with festive elements. Several champagne flutes are scattered around the page, some with gold streamers tied around their necks. Golden streamers and small, round confetti are scattered across the entire surface. In the lower right, there are three small, round, gold-rimmed containers, each containing a white, rose-shaped dessert topped with a golden tinsel ball. A small, golden, textured object is visible in the bottom left corner.

Menus à emporter



Le Marina Bay

Les Moutiers-en-Retz- À emporter

Saumon fumé (250g) : 18.00€

Saumon fumé (500g) : 35.00€

Accras de morue (11 pièces) : 9.50€

Beignets de calamar (11 pièces) : 9.50€

Anguilles fumées (100g) : 12.50€

Magret de canard fumé (150g) : 12.50€

Foie gras maison (250g) : 35.00€

Foie gras maison (500g) : 59.00€

Menu à emporter tous les jours sauf le mardi, du 1er au 31 décembre

Tarifs : de 9,50€ à 59€

Réservation obligatoire par téléphone au 02 40 64 68 93

Villa Noë

Pornic - À emporter

Mise en Appétit

Coupe de champagne
&

son huître pochée servie tiède, nid croustillant, salsa verde

Entrées

Le foie gras mi-cuit grué de cacao, cerises Amarena, fève Tonka
&

Les noix de Saint Jacques poulpe confit, céleri, pomme, émulsion au
Noilly Prat

La Pause Glacée

Orange, Cointreau, piment d'espelette

Plat

Le veau "Segala IGP Aveyron " cuit à basse température, pommes de
terre, morilles

Fromage

Le Saint Marcelin rôti miel, hibiscus, granola salé, jeunes pousses

Dessert

Douceur Chocolat Valrhona de la Saint Sylvestre chocolat Nyamgbo,
citron, gingembre

Retrait entre 11h et 16h le 31 décembre
Commande jusqu'au 26 décembre 12h

Tarif : 61€

Réservation obligatoire au 02 40 82 34 56

La Maison de l'Eclusier

Les Moutiers-en-Retz - À emporter

Saumon fumé (250g)

Saumon fumé (500g)

Accras de morue (11 pièces)

Beignets calamar (11 pièces)

Anguilles fumées (100g)

Magret de canard fumé (150g)

Foie gras maison (250g)

Foie gras maison (500g)

Menu à emporter du 1er au 31 décembre

Tarifs : de 9,50€ à 59€

Réservation obligatoire au 02 40 21 10 27





Au G'Retz des Saisons

La Bernerie-en-Retz- À emporter

Entrée

L'œuf fermier de chez Cindy Papin en vol-au-vent, châtaignes, courges et citron noir séché d'Iran

Plat

Le foie gras de canard au poivre de Mocajuba, fleur de sel de Mélanie Daspremont, praliné aux noix et croustillant de galette bretonne, condiment au balsamique vieilli

ET

La truite en gravlax, aneth, agrumes et sel fumé, feuille de pois chiche soufflée au sésame noir, condiment Yuzu Gin Fizz

ET

Le filet de canette du père Léon (Vendée) en cuisson douce, gaufre de pomme de terre aux truffes
et persil frais, tartelette sarrasin topinambours et café, champignon brun laqué et jus terre et mer

ET

Le petit pont caillaud de Jérôme Forest,
chutney aux dattes Medjoul et cannelle de Madagascar.

Dessert

La bûchette au Manjari Grand cru, croustillant praliné noisette, craquant chocolat, gel poire et poivre des gorilles.

Retrait de 10h à 16h30 le 31 décembre
Tarif : 65€

Réservation obligatoire au 02 51 74 61 60
Commande jusqu'à mi-décembre

Le Laumas

Sainte-Marie-sur-Mer - À emporter

Entrée

Terrine de foie gras et pain d'épices, crémeux à l'orange acidulé

OU

Emietté de poisson sur son sablé, condiment de carotte au cumin et saumon cuit au sel

Plats

Pressé de bœuf cuit 7h et champignons sauvages, sauce foie gras

OU

Poisson noble farci aux langoustines, fondue de poireaux, sauce bisque

Accompagnements

Poêlée de légumes et mille-feuille de pommes de terre

Fromage

Pavé de brie de Meaux pané, pommes rôties au miel et noix

Desserts

Duo de fruit de la passion-citron vert et sablé coco, dans sa coque en chocolat

OU

Bûche au praliné et son cœur de caramel au beurre salé, croquant aux noisettes

Menu à emporter le 31 décembre

Tarif : 40€

Réservation obligatoire jusqu'au 28 décembre au 02 40 21 36 73

L'Océanic

La Bernerie-en-Retz - À emporter

Entrée

Cassolette de Saint Jacques flambées au pastis

OU

Gratin de gambas à la bisque de homard

OU

Foie gras et son confit de figues

Poisson

Filet de bar au beurre nantais

Mousseline d'asperges et parmesan

Viande

P'tit rôti de veau sauce madère

Gratin dauphinois, fagot haricots verts

OU

Suprême de pintade sauce au vin jaune

Gratin dauphinois, fagot haricots verts

Dessert

Dôme chocolat-mandarine

Mousse chocolat noir, perlé de mandarine

OU

Dôme impératrice

Mousse mangue-passion, biscuit joconde, glaçage jaune

OU

Dôme rubis

Mousse framboise, cœur coulis de framboise dans sa coque chocolat noir, biscuit joconde et glaçage rouge

Retrait de 10h30 à 14h30 le 31 décembre

Tarifs : de 16,90 à 44,50€

Réservation obligatoire au 02 40 82 70 52



L'Océanic

La Bernerie-en-Retz - À emporter

Menu enfant

Entrée

Saumon fumé
OU
Foie gras

Plats

Suprême de volaille forestière, gratin dauphinois

Dessert

Dôme chocolat-mandarine
Mousse chocolat noir, perlé de mandarine
OU
Dôme impératrice
Mousse mangue-passion, biscuit joconde, glaçage jaune
OU
Dôme rubis
Mousse framboise, cœur coulis de framboise dans sa coque chocolat
noir, biscuit joconde et glaçage rouge

Retrait de 10h30 à 14h30 le 31 décembre

Tarif : 22,50€

Réservation obligatoire au 02 40 82 70 52





Au Retour du Marché

La Plaine-sur-Mer - À emporter

Entrée

Coquille Saint-Jacques à la bretonne
1 Pièce (environ 100g)

Plat

(2 ou 4 personnes)

Sauté de chevreuil français au cassis, légumes du moment
OU

Chaudrée de homard, langoustines, lotte, crème de haddock et
petits légumes

Dessert

(2 ou 4 personnes)

Bûche chocolat, mandarine et noisettes
OU

Bûche vanille, riz au lait et croustillant aux marrons

Tarif de 8 à 80€

Réservation obligatoire au 02 51 18 24 79

Commande jusqu'au 19 décembre

Retrait du 26 décembre 2025 au 3 janvier 2026 de 10h à 16h

Sauf le 31 décembre 2025 de 9h30 à midi

Fermé le 1er janvier 2026



Au Retour du Marché

La Plaine-sur-Mer - À emporter

À partager

(2-3 personnes)

Foie gras maison au Cognac, cuit au torchon (canard français)

200g

OU

Saumon Bömlö fumé maison

200g

Coffret de pâtes de fruits

(figue, coing, poire, passion, framboise, pêche, orange sanguine)

14 pièces

OU

Ballotin de chocolats

(tout chocolat, cassis, passion, praliné feuillantine, café, caramel)

12 pièces

OU

Coffret de pâtes de fruits et de chocolats

26 pièces

OU

Coffret de marrons glacés

12 pièces

Tarif de 8 à 80€

Réservation obligatoire au 02 51 18 24 79

Commande jusqu'au 19 décembre

Retrait du 26 décembre 2025 au 3 janvier 2026 de 10h à 16h

Sauf le 31 décembre 2025 de 9h30 à midi

Fermé le 1er janvier 2026



Les Bidouilles de Mémé Traiteur

Villeneuve-en-Retz - À emporter

Entrée

Petit camembert rôti, mâche nantaise et ses toasts

Plat

Feuilleté de saumon aux petits légumes, sauce au beurre blanc

Dessert

Brioche perdue, coulis de caramel au beurre salé, noisettes torréfiées

Menu à emporter du 15/12/25 au 15/01/26
Tarif : 23€

Réservation obligatoire au 07 60 85 18 06
Commande à effectuer 4 jours avant
Possibilité d'alternatives végétariennes ou véganes

A close-up photograph of a lit sparkler, with bright golden sparks radiating outwards against a dark background. The sparks are concentrated in the upper right corner, with some trailing sparks extending towards the left.

O'Fil du Goût

Pornic - À emporter

Apéritif

Cocktail de bienvenue maison et son amuse-bouche "velours de courgettes épicé, lait de coco"

Entrée

Mille feuilles de saumon gravlax et crème d'avocat

Plat

POISSON

Médailillon de cabillaud et ses petits légumes rôtis sauce O'fil du goût
&

PAUSE O'FIL DU GOUT

Mandarine impériale, sorbet mandarine
&

VIANDES

Ballotine de volaille "Label Rouge" forestière, crème de champignons et son écrasé de pomme de terre et potimaron

Fromages

Assiette de 2 fromages et son mesclun

Dessert

Coupe de pétillant O'fil du goût et son fondant au chocolat
coulis de fruits rouges

Le coffret de nos Merveilles



18€

30€
les 2

Le Coffret

de nos

Merveilles

Pornic - Pays de Retz

Sur deux sentiers
Mer et prairies et rivières
Se lient d'amitié

Découvrez 8 trésors gourmands du Pays de Retz

- Echos Nature
- Pâtisserie Gavet
- La Cabane à spiruline
- Les Merveilles de Sophie
- Les Petits Biscuits
- Les petits fruits de la baie
- Le sens des Simples
- Salines de Millac



Destination
Pornic

Office de Tourisme Destination Pornic

Tél : +33 (0)2 40 82 04 40

www.pornic.com



@destinationpornic
#destinationpornic

En savoir
plus



47

#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