



© Le Photographe du Dimanche

DESTINATION PORNIC 2023

Menus de Noël

NOS CHEFS SERONT AU RENDEZ-VOUS POUR VOUS RÉGALER !



Sommaire

Sur place

- *Le Grand Large (La Bernerie-en-Retz).....p. 3*
- *Ailleurs - Westotel (Pornic).....p. 4*
- *L'Ana'gram (Pornic).....p. 5*
- *La Brasserie - Golden Tulip (Pornic).....p. 6*
- *Les Tables de la Fontaine (Pornic).....p. 7*
- *Le Trèfle - Casino (Pornic).....p. 9*
- *La Villa Noë (Pornic).....p. 10*

À emporter

- *L'Ancrage gourmand (La Bernerie-en-Retz).....p. 11*
- *L'Océanic (La Bernerie-en-Retz).....p. 12*
- *Au Retour du Marché (La Plaine-sur-Mer).....p. 14*
- *L'Orangerie (Pornic).....p. 15*
- *La Villa Noë (Pornic).....p. 16*
- *Le Garde Manger (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 17*
- *Les Bidouilles de Mémé Traiteur (Villeneuve-en-Retz).p. 18*

Le Grand Large

La Bernerie-en-Retz

ENTRÉES

Croustade de Saint-Jacques

ou

Mousseline de butternut et ris de veau au café

PLATS

Suprême de chapon à la châtaigne et topinambour

ou

Filet de Saint-Pierre à la purée d'agrumes

FROMAGES

Assiette de fromage

DESSERT

Bûche rocher

Le 25 décembre 2023 midi 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 fromage 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 coulis

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

L'Ana'gram

Pornic

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, cœur de homard, litchi, brioche, condiment

PLATS

*Turbot rôti, écume d'huîtres de nos côtes, risotto safrané, légumes fanés
ou
Suprême de chapon de Challans farci aux morilles, jus court au vin jaune,
légumes fanés, pommes fondantes.*

DESSERT

*Le Père Noël
Crème légère à la vanille de Tahiti, cœur coulant de caramel*

Le 25 décembre 2023 midi de 12:00 à 14:30

Menu : 58 €

Réservation obligatoire : 02 40 82 51 25





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 vitelottes aux amandes

FROMAGES

En supplément : Assiette de fromage 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.*

Les Tables de la Fontaine

Pornic (Adulte)

AMUSE-BOUCHE

Surprise de topinambours, brunoise de topinambours aux herbes fraîches et son émulsion au café, consommé de topinambours aux épices

ENTRÉE

Déclinaison de Saint-Jacques, Saint-Jacques snackées et en ravioles, duxelles de champignons, légumes glacés et crème aux saveurs d'Asie

PLAT

Filet de bœuf Wellington, pommes duchesses maison, farandole de légumes d'hiver, purée de céleri rave et son jus truffé

FROMAGE

Crème brûlée au fromage de chèvre et son pain d'épices maison, gelée d'oignons du jardin au porto

DESSERT

Délice boréal, bûche de Noël glacée, biscuit au chocolat, sorbet à la framboise



Les Tables de la Fontaine

Pornic (Enfant)

ENTRÉE

Déclinaison de Saint-Jacques, Saint-Jacques snackées et en ravioles, duxelles de champignons, légumes glacés et crème aux saveurs d'Asie

PLAT

Filet de bœuf Wellington, pommes duchesses maison, farandole de légumes d'hiver, purée de céleri rave et son jus truffé

DESSERT

Délice boréal, bûche de Noël glacée, biscuit au chocolat, sorbet à la framboise

Le 24 décembre 2023 à partir de 19:15

Menu Adulte: 69 €

Accord mets et vins : 32 €

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

ENTRÉES

Méli-mélo de foie gras

ou

Farandole de la mer

PLATS

Filet de Saint-Pierre sauce champenoise, petits légumes, gratin

ou

Chapon farci, sauce morilles, petits légumes, gratin

FROMAGES

Duo de fromages

DESSERTS

Buchette chocolat et marron

ou

Buchette framboises et craquelin de citron

Le 24 décembre 2023 de 19:00 à 21:00

Le 25 décembre 2023 de 12:00 à 14:00

Menu : 48 €

Réservation : 02 40 82 26 87

La Villa Noë

Pornic

ENTRÉES

Huîtres et couteaux farcis, parfums en harmonie

ou

Foie gras de canard mi-cuit, confit d'agrumes à la vanille

VIANDES

*Suprême de chapon confit à basse température, feuille à feuille de pommes de terre aux
cèpes, sauce poulette au champagne*

ou

Coquilles Saint-Jacques juste saisies, risotto de langoustines à la truffe, coulis de crustacés

DESSERT

Bûche de Noël chocolat / noisettes et caramel

Le 25 décembre 2023 de 12:00 à 14:00

Menu : 42 €

Réservation : 02 40 82 34 56

A réserver avant le 19 décembre à 12:00





L'Ancrage Gourmand

La Bernerie-en-Retz - Menu de Noël 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 24 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 Noël à emporter (Adulte)

ENTRÉES

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

Foie gras de canard et sa compotée d'oignons

POISSON

*Queue de lotte sauce champagne
et son riz crémeux*

VIANDE

*Magret de canard sauce poivre
Ecrasé de légumes d'antan, haricots verts*

DESSERTS

*Bûchette bavaroise exotique
ou*

*Bûchette vanille fruits rouges
ou*

*Bûchette bavaroise craquant chocolat
ou*

Bûchette bavaroise framboises



L'Océanic

La Bernerie-en-Retz - Menu de Noël à emporter (Enfant)

ENTRÉE

Saumon fumé

ou

Foie gras

PLAT

Suprême de volaille forestière

Gratin dauphinois

DESSERTS

Bûchette bavaroise exotique

ou

Bûchette vanille fruits rouges

ou

Bûchette bavaroise craquant chocolat

ou

Bûchette bavaroise framboises

Retrait des menus : le 24 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 Noël 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 24 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

L'Orangerie

Pornic - Menu de Noël à emporter

FOIE GRAS MAISON

Au whisky
250g - 30 €
500g - 58 €

ou

À la truffe
250g - 38 €
500g - 70 €

SAUMON FUMÉ MAISON

250g - 15 €
500g - 28 €

DESSERT

Bûche au chocolat, cœur passion
4 personnes - 28 €
8 personnes - 50 €

Retrait des menus : le 22 décembre 2023 avant 11:30 ou à partir de 17:30
Réservez : 02 40 82 88 52
A réserver avant le 15 décembre





La Villa Noë

Pornic - Menu de Noël à emporter

ENTRÉES

*Huîtres et couteaux farcis, parfums en harmonie
ou
Foie gras de canard mi-cuit, confit d'agrumes à la vanille*

VIANDES

*Suprême de chapon confit à basse température, feuille à feuille de pommes de
terre aux cèpes, sauce poulette au champagne
ou
Coquilles Saint-Jacques juste saisies, risotto de langoustines à la truffe, coulis de
crustacés*

DESSERT

Bûche de Noël chocolat / noisettes et caramel

Retrait des menus : le 24 décembre 2023 de 11:00 à 15:30

Menu : 35 €

Réservation : 02 40 82 34 56

A réserver avant le 19 décembre à 12:00

Le Garde Manger

Saint-Michel-Chef-Chef - Menu de Noël à emporter

ENTRÉES

Pain de saumon, sauce crème ciboulette

&

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

VIANDE

*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 Noël 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