



MENUS DE PÂQUES

A EMPORTER

Nos chefs sont toujours
présents pour éveiller vos
papilles !



Destination
Pornic

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DE PORNIC
4 SAISONS PLEINES DE CHARME



LA FONTAINE AUX BRETONS

PORNIC

MENU 39 €

ENTREE

NOIX DE SAINT JACQUES
ASPERGES VERTES
SAUCE SOUBISE AU SAFRAN DU JARDIN
CROÛTONS DE PAIN AILLÉS
PICKLES D'OIGNONS ROUGES

PLAT

GIGOT D'AGNEAU EN CUISSON DOUCE POMMES
DE TERRE GRENAILLES DE NOIRMOUTIER
LÉGUMES DU POTAGER
ET CRÈME AIL

DESSERT

SURPRISE AU CHOCOLAT BIO DE VALRHONA
ET CACAHUÈTES

ACCORD METS ET VINS

VIN BLANC : MUSCADET DOMAINE
LUNEAU PAPIN 2018 : 16 €

VIN ROUGE : LALANDE POMEROL
CHÂTEAU LABORDE 2015 : 21 €

Réservation

Disponible les 3, 4 et 5 avril pour le déjeuner et le dîner

Retraits les 3, 4 et 5 avril de 11h à 18h

Quantités limitées, réservations
au 02 51 74 07 07



L'ORANGERIE

PORNIC

MENU 35 €

ENTREE

ASPERGES BLANCHES EN SALADE
SARRASIN ET ŒUF PARFAIT

PLAT

SELLE D'AGNEAU MIJOTÉ AU YAOURT
FRUITS SECS
SEMOULE AUX HERBES

DESSERT

PLAISIR CHOCOLAT
NOISETTE ET CARAMEL D'ORANGES

ACCORD METS ET VINS 15 €

Réservation au 02.40.82.88.52

Retrait au restaurant L'Orangerie

Dimanche 04 et Lundi 05 10h30-12h



LE MARIUS

PORNIC

MENU 30 €

ENTREE

CHEESECAKE
AU SAUMON-BETTERAVE
PALET AU CHOCOLAT BLANC
ŒUFS DE POISSONS VOLANTS
OU
TARTARE DE CANARD
AUX PARFUMS DU SOLEIL LEVANT
JEUNES POUSSES PRINTANIÈRES

PLAT

SOURIS D'AGNEAU CONFITE
JUS PARFUMÉ AU THYM ET ROMARIN
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
OU
DOS DE LIEU JAUNE
LÉGUMES PRINTANIER
AUX ÉCLATS DE NOISETTE
RÉDUCTION IODÉE À LA RHUBARBE

DESSERT

L'ŒUF PASCAL
MOUSSE AU CHOCOLAT SÉLECTION VALRHONA
CŒUR COULANT AU CARAMEL
ÉCLATS DE NOIX DE PÉCAN

Réserve au 02 51 18 18 00

Retrait au restaurant LE MARIUS

DU VENDREDI 02 AU LUNDI 05 AVRIL

Deux autres coffrets sont disponibles
Rendez-vous sur notre site internet : www.marius-pornic.fr
Ou sur le lien suivant : <https://www.marius-pornic.fr/animations-chez-marius/>



L'ANA'GRAM

PORNIC

MENU 35 €

DIMANCHE 04 AVRIL

ENTREE

RILLETES DE CABILLAUD SKREI ET SARDINES
PAIN GRILLÉ TARTINÉ AU BEURRE D'ALGUES

PLAT

DOS DE MERLU À LA PLANCHA
ASPERGES RÔTIES
POMMES FONDANTES
LÉGUMES DE SAISON

OU

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES
POMMES FONDANTES
LÉGUMES DE SAISON

DESSERT

LE POUSSIN DE PÂQUES

Réservation avant le 1er avril

Les changements dans les menus ne seront pas possibles

A venir récupérer les 4 et 5 avril entre 11h et 15h

Réservation par mail anagram44@free.fr ou par sms au
06 34 18 20 36



L'ANA'GRAM

PORNIC

MENU 35 €

LUNDI 05 AVRIL

ENTREE

TATIN D'ASPERGES, SAUMON GRAVLAX
CRÈME CITRONNÉE, JEUNES POUSSÉS

PLAT

DOS DE MERLU À LA PLANCHA, CRÉMÉE
MARAICHÈRE
MOUSSELINE DE PANAI, LÉGUMES DE
SAISON

OU

QUASI DE VEAU PRINTANIER
MOUSSELINE DE PANAI, LÉGUMES DE
SAISON

DESSERT

LE POUSSIN DE PÂQUES

Réservation avant le 1er avril

Les changements dans les menus ne seront pas possibles

A venir récupérer les 4 et 5 avril entre 11h et 15h

Réservation par mail anagram44@free.fr ou par sms au
06 34 18 20 36



LA VILLA NOË

PORNIC

MENU 22 €

ENTREE

SASHIMI DE SAUMON FUM
RÉMOULADE DE CÉLERI ET CRABE

PLAT

GIGOT D'AGNEAU RÔTI
HARICOT COCO AUX AROMATES

DESSERT

DOUCEUR CHOCOLAT
CACAHUËTE DE PÂQUES

Du mardi 30 mars au samedi 3 avril

Commande à passer la veille sur
commandevillanoe@gmail.com

LE 21

PORNIC

MENU 35 €

ENTREE

EFFILOCHÉ D'AGNEAU CONFIT DOUCEMENT DANS
UNE RAVIOLE CONSOMMÉE AU THYM CITRON

PLAT

FILET DE SOLE POCHÉ
ASPERGES ET ARTICHAUT EN BARIGOULE

DESSERT

PREMIÈRES FRAISES GARIGUETTE
CRÈME DIPLOMATE
BISCUIT CUILLÈRE FAÇON FRAISIER

Le 3 & 4 avril

Réservation au 02 51 18 15 95

Vins à emporter





LE CHÂTEAU

PORNIC

MENU 34.90 €

ENTREE

FOIE GRAS MAISON CONFIT D'OIGNONS

PLAT

CHOUCRUTE DE SAINT-JACQUES
CRÉMEUX D'AUBANCE

OU

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM ET CITRON
POMMES GRENAILLES AIL ET PERSIL

DESSERT

FRAISIER

Réservation au 02 40 82 91 71



LE CAFE DU PORT

PORNIC

MENU 29.90 €

ENTREE

TARTARE DE SAUMON ET CREVETTES, FAÇON
« NID SURPRISE »

OU

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE FRUITS
EXOTIQUES

PLAT

FILET DE MAIGRE CRÈME DE CITRONNELLE, PETITS
LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON

OU

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, JUS DE CUISSON THYM
ET LAURIER, ÉCRASÉ DE POMME PAR TERRE AUX
OLIVES KALAMATA

DESSERT

PALET BRETON, CHEESE-CAKE CITRON VERT
ET CRUMBLE COCO

OU

TARTELETTE GANACHE CHOCO-NOISETTE,
MOUSSE CHOCOLAT BLANC

Réservation du menu jusqu'au 2 avril 2021
au 02 40 82 01 98

LE RETZ

PORNIC

MENU 24 €

ENTREE

SPHERE DE SAUMON MARINEE AUX HERBES
CHEVRE ET FROMAGE BLANC

OU

TATIN DE POIRES ET POMMES, EMINCE DE
CANARD FUME PETITE SALADE ENDIVE ET
MÂCHE

PLAT

SOURIS D'AGNEAU DEGLACE AU PORTO
POMMES DE TERRE GRENAILLE PERSILLEES

OU

OSSO BUCCO DE LOTTE SAFRANEE
SPAGHETTI DE LEGUMES

DESSERT

TARTELETTE FACON BLANC MANGER A LA
COMPOTEE DE FRAMBOISES

OU

CRAQUELIN, MOUSSE AU CHOCOLAT DULCE,
CREME ANGLAISE VANILLE

Du 30 mars 2021 au 4 avril 2021 de 16h30 à 19h, à
emporter ou en livraison à domicile

Réservation sur le site internet :
<https://leretz.com/boutique/>
ou par téléphone au 06 16 55 15 13





JULES & JOHN

PORNIC

" POUR LES PLUS GOURMANDS, GRÂCE À JULES &
JOHN, TU VAS TE RÉGALER À PÂQUES !
VOTRE BOULANGERIE PROPOSE "LE GÂTEAU DE
PÂQUES" !
QUOI DE MIEUX QUE DE METTRE EN AVANT LE
CHOCOLAT ..."



L'OCEANIC

LA BERNERIE EN RETZ

ENTREE

PÂTÉ DE PÂQUES

PLAT

FPAVÉ DE SAUMON CRÈME DE POIVRON
FLAN DE LÉGUMES

OU

SOURIS D'AGNEAU SAUCE ROMARIN
GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT

SABLÉ TOUT CHOCOLAT

MENU PRÊT À RÉCHAUFFER, À RETIRER
DU VENDREDI 2 AVRIL AU LUNDI 5 AVRIL 2021
ENTRE 10H30 ET 14H00

TARIFS :

ENTRÉE + POISSON OU VIANDE + DESSERT : 22.00€

ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT : 29.00€

ENTRÉE + POISSON OU VIANDE : 18.00€

POISSON OU VIANDE : 12.00€

Réservation dès que possible au 02 40 82 70 52
ou contact@brasserie-oceanic.fr



LE SALON DE LA FERME AUX OIES

CHAUMES EN RETZ

ENTREE

ROUGAIL MAURICIEN AUX PIMENTS DOUX ROSACE
DE FILETS DE ROUGETS
ET NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉS
ASPERGES BLANCHES
SALADE DE LENTILLES CORAIL ET QUINOA
AUX HERBES FRAÎCHES

15.50€

OU

ASSIETTE DE FOIE-GRAS DE CANARD CHALLANDAIS
COMPOTÉE DE POMMES ET COING AU CIDRE DOUX
BROCHETTE DE PAIN SUÉDOIS TOASTÉ
ET CARMEL DE BETTERAVES

15.50€

PLAT

FILET DE BAR RÔTI SUR PEAU ET QUEUE
DE LANGOUSTINES SAUTÉES
CRÈME LÉGÈRE DE CRUSTACÉS
MÉLI-MÉLO DE RIZ CAMARGUAIS CUISINÉ AUX
ASPERGES ET COQUES DE CHEZ DAMIEN RABALLAND

19.50€

OU

TOURNEDOS DE QUASI DE VEAU BRAISÉ PUIS GRILLÉ
FINE RATATOUILLE À L'ANETH
JUS DE VOLAILLE RÉDUIT AUX BAIES ROSES
MOUSSELINE AUX PANAIIS

16.50€

DESSERT

PARIS-BREST MAISON AU PRALIN

3.80€

OU

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON AU
SIROP DE CITRONNELLE ET BASILIC

3.80€

Réservation au 02 40 21 06 93



L'AUBERGE DU PAYS DE RETZ

PORT SAINT PERE

PLATEAU DE FRUIT DE MER SUR COMMANDE
48 H À L'AVANCE

RÉSERVATION AU 02 40 04 84 84



LE COLVERT CHEZ P'TIT PERE

VILLENEUVE EN RETZ

MISE EN BOUCHE

VERRINE DE CREVETTES MARINÉES ET ARTICHAUT

ENTREE

LE FOIE GRAS DE CANARD
ET MAKI DE MAGRET FUMÉ AU SÉSAME

PLAT

(OPTION)

NAGE DE HOMARD ET COQUILLAGES, CRÉMEUX
D'ASPERGES

OU

TENDRE DE VEAU CARAMÉLISÉ AUX ÉPICES DOUCES

DESSERT

DÉLICE CHOCOLAT PRALINÉ NOIX DE PÉCAN
ET SA MARMELADE POMME BASILIC

Au prix de 32 euros sans l'option ou 41 euros avec.

Possibilité de sélection de vin de notre cave.
Uniquement sur commande par téléphone :
02 40 21 46 79

Proposé pour le dimanche 4 avril et lundi 5 avril

Nombre de menus limités, réservation à faire dès que
possible



LE SAINT-PAUL

PREFAILLES

MENU 19.50 €

ENTREE

RAVIOLES AU BŒUF FAÇON THAÏ

PLAT

PASTILLA D'AGNEAU FAÇON TAJINE, HARISSA
MAISON

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT COULIS DE CARMEL AU
BEURRE SALÉ DE GUÉRANDE

Les menus sont à retirer de 11h à 13h au restaurant le
Saint Paul à Préfailles

Les commandes s'effectuent uniquement par SMS ou
appels au 06 05 28 46 56
pour le samedi 03 avril 2021



L'EMPREINTE

SAINT MICHEL CHEF CHEF - THARON

MENU 24 €

ENTREE

VELOUTÉ DE CHOUX-FLEURS/PASSION
POÊLÉE DE GIROLLES

OU

MAKI DE SAINT-JACQUES

PLAT

FILET MIGNON DE PORC À L'ANGUILLE FUMÉE
PURÉE DE PANAI

OU

LOTTE AUX AGRUMES
PURÉE DE POTIMARRON

DESSERT

TIRAMISU MANGUE-ABRICOT

OU

CHOU GIANDUJA

En pré commande jusqu'au 31 mars au soir pour le
samedi 3 avril ou le dimanche 4 avril

A retirer au restaurant entre 12h et 14h
ou
de 17h à 19h le jour J

Réservation par mail à lempreinte.tharon@gmail.com
ou
par téléphone au 02 40 27 82 17 avec le choix du menu