

**Nos chefs
vous concoctent
des menus romantiques**

**MENUS
SAINT-
VALENTIN**
À emporter



LE SAINT PAUL

Préfailles

*Menu à 35€
Samedi 13 Février*

Carpaccio de Saint-Jacques,
kiwi marinés aux algues

Filet de boeuf Wellington,
sauce aux herbes fraîches

Entremet pomme caramel

Réservation : 06 05 28 46 56

Sur commande, retrait le samedi 13 février de 11h et 13h.



AU RETOUR DU MARCHÉ

La Plaine-sur-Mer

Menu à 28€

Vendredi 12 et samedi 13 Février

Saumon fumé maison,
crème au yuzu

Filet de bar et cœur de ris de veau,
fumet de crustacés

Mangues et framboises, fruits de la
passion et crèmeux hibiscus

Réservation : 06 58 47 39 55 sms / aurretourdumarche@gmail.com

Sur commande, retrait le vendredi entre 11h30 et 12h30 et
le samedi entre 11h et 12h. Prévoir carton ou cagette.

CAFÉ DU PORT

Pornic

Menu à 28,90€

Réservation jusqu'au 11 février

- Foie-gras de canard chutney aux figues
- Risotto de gambas et Saint Jacques crumble
pain d'épices et oranges confites.

- Cabillaud rôti aux épices douces, crème de
gingembre et agrumes, légumes d'antan.
- Noix de veau de 6 heures jus corsé, poêlée
de champignons d'hiver et purée de butternut

- Finger mousse chocolat blanc caramélisée
et rocher noisettes
- Palet breton, entremets mangue et passion

Réservation : 02 40 82 01 98

VILLA NOË

Pornic

Menu à 35€

Réservation jusqu'au 10 février

Navette de saumon, crevette Panko / betterave

-Raviole de langoustines, Saint-Jacques saisies, bouillon parfumé

-Foie gras de canard, compotée de cerise Amarena
à l'huile de chanvre

-Tournedos de thon mi-cuit, fine purée de
patates douces à la citronnelle, émulsion de champagne au
combawa

-Palet de veau cuit au sautoir, pommes purée
mi-fumée et légumes au beurre, jus court à la truffe

-Passionnément chocolat-fruits rouges
(fondant chocolat, crémeux chocolat blanc-pistache,
ganache montée framboise)

-Vague de douceur (tarte caramel – vanille, fondant chocolat
Manjari, tiramisu fruits rouges, éclair citron yuzu)

Réservation : uniquement par mail à commandevillanoe@gmail.com
Retrait le 12 et 13 février de 11h à 13h ou de 15h à 17h30 chez notre
primeur Olive et Mirabelle. Vins proposés pour la St-Valentin sur notre
site villanoe.fr

MARIUS

Pornic

Menu à 25€

Samedi 13 et Dimanche 14 Février

de 11h30 à 16h

-Ceviché de thon et pomelos, sablé breton
au parmesan, jeunes pousses

-Foie gras snacké, pressé de pomme-poire
fondantes, tuile au sarrasin

-Filet de turbo nacré, beurre aux agrumes,
fraîcheur de légumes poêlés

-Magret de canard, risotto aux truffes, jus corsé,
tuile au grué de cacao-noisette

-Duo de fingers à notre façon :

Sablé à la fleur de sel, marmelade au citron,
gâteau de gênes, meringue citron vert

-Mousse au chocolat manjari, caramel beurre salé,
streusel cacao et noix de pécan

Réservation : sur www.marius-pornic.fr

Entrées et plats sont proposés en bocal, consigne à 3€ par bocal. Ce menu se décline en 3 coffrets à choisir directement sur le site internet.

QUAI 34

Pornic

Menu à 28€

Réservation jusqu'au 13 février à 12h

-Foie gras français maison,
compotée d'oignons confits à la mûre

-Tartare de saumon aux agrumes,
yuzu et aneth

-Risotto royal

Homard et Saint-Jacques

-Filet de bœuf (viande française)
sauce truffes, petits légumes rôtis et gratin
dauphinois

La cerise sur le
gâteau

Balade en forêt noire...

Réservation : 06 03 74 15 23 ou 06 12 94 75 63
et le plus rapide Click&Collect sur <https://buff.ly/2tIBFUR>

PORNIC COVID COOKERS

Pornic

Menu à 35€

Réservation jusqu'au 10 février

Mise en bouche de
foie gras façon burger

Araignée de mer,
corail, avocat et crémeux de brocolis

Filet de bœuf
Charolais en pithiviers à partager

Rubis pour deux,
chocolat blanc, fruits rouges et feuillantine

Réservation : 02 51 18 15 95

Retrait au restaurant Le 21, Samedi 13 février de 16h à 18h et
Dimanche 14 février de 10h30 à 12h30.

LE RETZ

Pornic

Menu à 32€

Vendredi et samedi 16h-19h, dimanche 10h-12h

-Entremêlé de pain d'épices façon pain perdu,
foie gras de canard mi-cuit, poire pochée
au vin rouge

-Gravlax de saumon mariné au miel, baies roses
herbes fraîches et chantilly à l'aneth

-Médailon de veau à la crème d'ail
galette de pommes de terre et petits champignons

-Pot au feu de la mer, poissons et crevettes
petits légumes et crème de paprika

-Moelleux au chocolat et pistache, crème anglaise
-Bavarois aux fruits rouges, macaron citron vert

Réservation : 06 16 55 15 13 et sur <https://leretz.com/boutique/>
Livraison possible

L'ANA'GRAM

Pornic

*Menu Love Box à 35€
Réservation avant le 10 février*

Mise en bouche des Chefs

Pressé d'araignée de mer
croquant maraîcher, jeunes pousses, vinaigrette

-Pavé de Cabillaud rôti, Crémée de Prairie
Riz parfumé aux épices douces, légumes glacés
-Mitonnée d'Agneau au safran de la Côte de Jade
Riz parfumé aux épices douces, légumes glacés

Rose

Vanille, Passion, Gingembre
(à partager en amoureux)

Réservation : 06 34 18 20 36 par sms / anagram44@free.fr
Retrait le 14 février entre 11h et 16h.

LA FONTAINE AUX BRETONS

Pornic

Menu à 29€

Réserveation jusqu'au 8 février à 17h

Velours de choux-fleurs, noix de Saint-Jacques
poêlée au beurre, sauce vierge passion

Suprême de volaille farci à la langoustine,
légumes du jardin, jus corsé

Tendre 3 chocolats, cœur croquant à la pistache

Réserveation : 02 51 74 07 07

Retrait les 12, 13 et 14 février de 10h à 17h30.

Possibilité de menu végétarien sur demande.



CÔTE ET PLAISANCE

Pornic

Menu à 25€

Réservation 48h à l'avance

-Foie gras mi-cuit, chutney oignons rouges
et pain d'épices

-Tataki de thon mariné sésame et soja,
légumes croquants

-Noix de Saint-Jacques, crème de curry rouge
Mousseline de patate douce

-Fondant de cochon aux gambas, écrasé de
pomme de terre au pesto de roquette

-Entremet chocolat sur biscuit praliné

-Tiramisu granny

Smith, croquant spéculos

Réservation : 02 40 21 82 03

Retrait les 12, 13 et 14 février à l'heure convenue ensemble.

Le restaurant vous propose au choix différentes variétés de vin pour accompagner votre repas, à réserver par téléphone.

COMPTOIR GALI

Pornic

Menu à 35€

Réservation jusqu'au 11 février

Saumon mariné au gingembre et yuzu,
feuilles de nori et crème de wasabi

-Epaule d'agneau confite, jus au ras-el-hanout,
mousseline de patate douce à la citronnelle

-Cabillaud SKREI à la plancha, bisque de
langoustines, polenta croustillante aux algues

Duo de choux façon Paris-Brest

Réservation : uniquement par mail à contact@lecomptoirgali.fr

Retrait les 13 et 14 février de 10h à 17h30.

Possibilité d'acheter du vin lors du retrait de votre commande.

L'OCÉANIC

La Bernerie-en-Retz

Menu à 20€

Réservation dès que possible, quantités limitées.

-Tarte au saumon à l'orange

-Aumônière de Saint Jacques sauce safranée

-Pavé de merlu crème de poireau
riz sauvage façon pilaf

-Suprême de pintade sauce romarin

Pommes de terre grenaille

-Charlottine au chocolat ou Charlottine poire

-Charlottine fruits rouges

Réservation : 02 40 82 70 52

Menus disponibles du 12 au 14 février de 11h à 14h.

Livraison possible

Plat de viande ou poisson: 10€

Entrée + plat de viande ou poisson: 17.50€

Entrée + plat de viande ou poisson + dessert : 20€

Entrée + plat de viande et poisson + dessert : 27.50€

LES SALONS DE LA FERME AUX OIES

Arthon-en-Retz

Menu

Mise en bouche : Velouté de butternut et porc fumé
(offert pour l'achat d'un menu complet)

-Assiette de foie-gras de canard challandais, compotée de
pomme et coings confits au cidre doux – 13.50€

-Dés de saumon fumé en croûte de sésame grillé, suédois
toasté et chips de betteraves sauce ravigote – 13.50€

- Filet de turbot rôti, printanière de légumes et boulgour
aux lardons fumés et chorizo, velouté aux coques – 22.50€

- Filet de bœuf Charolais VBF, environ 200g, sauté, gratin
dauphinois et pleurotes persillées, jus corsé à l'huile de
truffes blanches – 22.50€

- Tiramisu à l'Armaretto -3.80€

- Verrine de poire caramélisée,
crème chiboust au citron - 3.80€

Vin à choisir sur place

Réservation : 02 40 21 06 93

Dans une démarche écologique nous vous servirons nos plats en assiette, une caution de 5€ par plat vous sera demandée.

LE COLVERT CHEZ P'TIT PÈRE

Villeneuve-en-Retz

*Menu à 32€, (option à 41€)
Samedi 13 et dimanche 14 février*

Mise en bouche

La verrine de saint-Jacques et Crevettes aux Algues

* * *

Le Saumon dans tous ses états
en Tartare, en Gravlax et Fumé par nos soins

* * *

(option)

La joue de Lotte Noix de Coco / Citron Vert et ses
petits Légumes

* * *

Le Magret de Canard cuit à basse température Miel
et Mangue

Poêlée de Châtaignes, Champignons et Lardons

* * *

Le Sablé coeur coulant Caramel et sa petite Crème

Réservation : 02 40 21 46 79

Nombre de menus limités, réservation à faire dès que possible.
Possibilité de sélection de vin de notre cave.

RESTO'NS À LA MAISON

Villeneuve-en-Retz

Menu à 44€

Réservation jusqu'au 10 février

Uniquement en prestation à domicile

La verrine "coquine"

- L'esprit d'une galette Bretonne, relevée de légumes d'hiver, oeuf bio craquant, tastou au beurre de truffe.
- Sur une gauffre aux herbes, "Rose" de saumon BÖMLO au sel de la Baie, crème de St Cyr au poivre Timut.

- Entre terre et mer, volaille, St Jacques et crevettes sont "Pas d'thaïe", nouilles UDON, légumes gingembre et basilic...
- "Elle" de pigeon de Pornic et foie gras sous la croûte, béatilles laquées choux et lard paysans, ketchup de butternut...

(option)

"Coeur" de Retz et "bouquet" de mâche # huile de truffe

- Moelleux tiède au "chaud colat", coque "passion" caramélisée...
- N°1 d'une tarte au "six tron" revisité...
- Fraîcheur exotique, L'a nanas en douceur vanillée, grog de Marie-Galante.

Réservation : 06 51 63 16 51

Prix par personne, prestation pour 2 personnes ou plus, le samedi midi 13 février, samedi soir 13 février et dimanche midi 14 février.

Option fromage supplément 2,50€. Option "à la folie" sur demande.

Pain compris, boissons non comprises. Le chef intervient à la demande dans le Pays de Retz, sur Pornic, Saint-Nazaire, Nantes et dans tout l'ouest.

LE SAINT GEORGES

Port-Saint-Père

Assiette à 18€

Réservation jusqu'au 11 février

Assiette terre et mer :
foie gras,
saumon fumé,
magret de canard fumé
et filet mignon de porc fumé

Réservation : 02 40 31 68 72

Retrait le samedi 13 février en matinée.

Tout est fait maison.



AUBERGE DU PAYS DE RETZ

Port-Saint-Père

Plateau à 39€

Réservation jusqu'au 7 février

Plat :

Plateau de fruits de mer à emporter 39€

Boisson :

Champagne 50€

Réservation : 07 86 63 85 31

