

*Menus de la  
Saint-Valentin*

**Destination Pornic**

*2022*



OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DE PORNIC  
4 SAISONS PLEINES DE CHARME

# *Eco-Domaine la Fontaine*

**Pornic**

## *Amuse-Bouche*

Bille de foie gras façon pomme d'amour

## *Entrée*

Tartare de thon rouge au gingembre

## *Plats au choix*

Coquille Saint-Jacques, fondue de poireaux au poivre de timut,  
sauce vierge passion

ou

Médaille de veau, mousseline de pommes de terre vitelotte,  
jus corsé

## *Fromages*

Déclinaison de fromages du maître affineur Bordier,  
salade du jardin et confiture maison

## *Dessert*

Fondant au chocolat bio de chez Valrhona,  
cœur coulant au chocolat blanc et à la rose

64 €

Les 11, 12, 13 et 14 février 2022 (dîner)

Réservation au 02 51 74 08 08

# La Villa Noë

**Pornic**

## *Amuse-Bouche*

Maki de lotte aux épices douces  
(tourteau, petits pois, kalamansi)

## *Entrée*

Foie gras poêlé, raviole de Saint-Jacques et truffe,  
mousseline de topinambours, gruë de cacao

## *Plat*

Filet de turbot rôti,  
fine purée de carottes et curcuma,  
fricassée de salicornes et langoustines

## *Dessert*

Douceur de la Saint-Valentin  
Chocolat / Vanille  
(praliné cacahuète et cannelle)

Le 14 février (soir)

Le menu vous sera proposé sur place à 42€

Et à emporter à 35€

Pour les commandes à emporter, la date limite de  
réservation est fixée au 8 février à 12h pour un retrait le  
14 février de 11h à 15h ou à partir de 18h30.

Réservation au 02 40 82 34 56 ou par mail  
à [commandevillanoe@gmail.com](mailto:commandevillanoe@gmail.com)



# Marius

**Pornic**

## Mise en bouche

Bouchée de bœuf Black Angus au gingembre  
et son bouillon aux légumes

## Entrées

Saumon fumé, caviar Petrossian et crème de cranberries,  
feuilles de câpres

ou

Cuisses de grenouille et Anguille fumée,  
Langouille et maïs grillé, émulsion au sarrasin

## Plats

Noix de Saint-Jacques bretonnes au Yuzu,  
conchiglioni farcis aux légumes d'hiver

ou

Emincé de bœuf "Or Rouge" cuit à l'unilatéral, pesto aux champignons,  
jus de romarin et purée de pommes de terre façon Robuchon

## Desserts

Compotée de banane et sa crème légère vanillée,  
sauce caramel à la fleur de sel

ou

Ganache chocolat et sa crème montée, sauce  
chocolat intense

65 €

Les 13 et 14 février 2022 (dîner musical en 5 temps)

Réservation au 02 51 18 8 00



*Le Trèfle -  
Casino de Pornic*

**Pornic**

*Entrées*

Marbré de foie gras

ou

Tartare de dorade et Saint-Jacques acidulées à la passion  
et grenade

*Plats*

Filet de Saint-Pierre avec son wok de légumes

ou

Filet mignon de veau accompagné de pommes macaires

*Dessert*

Trilogie de choux à partager

39 €

Le 14 février 2022

Réservation au 02 40 82 26 87



# *Le café du port*

**Pornic**

## *Entrées*

Tartare de saumon mangue-passion et pignons de pin  
ou  
Foie gras de canard Côteaux de l'Aubance,  
chutney oignons-cassis

## *Plats*

Pavé de cabillaud rôti, pesto verde,  
tatin de légumes du soleil  
ou  
T-Bone de veau, jus des bois,  
écrasé de pommes de terre à la truffe de Touraine

## *Desserts*

Sablé breton chocolat-noisette, crème de Bayley's  
ou  
Pavlova framboise et litchi, mascarpone rose

32.90 €

Les 12, 13 et 14 février 2022

Réservation au 02 40 82 01 98

# L'Ana'Gram

Pornic

## Mise en bouche

### Entrée

Cannelloni végétal, mousseline de Homard bleu  
consommé parfumé au gingembre

### Plats

Turbot nacré, fumé légèrement crème et beurre iodé,  
héliantis caramélisées, légumes d'antan

ou

Cœur de filet de veau doré, truffe Mélanosporum,  
héliantis caramélisées, légumes d'antan

### Dessert

Fleur aux parfums d'Orient

48 €

Pour le samedi 12 soir et le dimanche 13 : menu et carte  
Pour le lundi 14 midi : menu et carte  
Pour le lundi 14 soir : menu unique

Réservation au 02 40 82 51 25

# L'Orangerie

## Pornic

Brioche au parmesan et herbes de Provence,  
mousse de butternut au paprika fumé

*Côte de Bourg Blanc de Brulscaille 2019*

Cabillaud en escabèche à la betterave,  
aïoli et légumes croquants

*Côte du Rhône Domaine Chaume Arnaud 2020*

Papardelle maison aux champignons, crème de brocolis

*Chinon "Les Galuches" Wilfried Rousse 2020*

Filet de bœuf au sésame,  
fine mousseline de cerfeuil tubéreux, jus truffé

*Irancy La Croix Montjoie 2019*

Pomme d'amour en guimauve, éclat de caramel

Agrumes acidulés, crémeux aux herbes fraîches et sorbet

*Champagne Comte de Cheurkin blanc de blanc brut*

55 € (hors boisson)

Accord mets et vins : 36 €

Le 14 février 2022

Réservation au 02 40 82 88 52

# La Crêperie la Casa

**Pornic**

## Apéritif

Autour d'un kir ou pétillant (mûre ou cassis)  
Mini galettes façon blinis

## Suggestion de galettes

Galette et sa brochette de 6 gambas sauvages  
sur un lit de poireaux et ses champignons bruns de Normandie

ou

Galette au magret de canard fumé  
sur un lit de pommes "Royal Gala" et ses champignons bruns de Normandie

ou

Galette à la truite fumée (bio)  
sur un lit de poireaux cuisinés et sa crème fraîche à la ciboulette

## Desserts

Crêpe à la crème de citron et ses suprêmes de Tangelolo

ou

Crêpe gourmande  
pommes caramélisées et son caramel au beurre salé,  
sa boule de glace vanille bourbon et sa chantilly

ou

Crêpe flambée au Grand Marnier  
et sa boule de glace au Grand Marnier

Apéritif : 10€  
Galettes : de 13.90€ à 15€  
Desserts : de 6€ à 9.50€

Le 14 février 2022

Réservation au 02 51 74 05 56

# Le Château

**Pornic**

## Apéritif

Coupe de champagne offerte

## Entrées

1/2 homard breton (+6€)

ou

Foie gras chutney oignons

ou

Tartare de saumon et Saint-Jacques, citronné à l'aneth

## Plats

Filet de bar au beurre blanc,  
purée de patate douce et riz blanc

ou

Filet de bœuf beurre Maître d'Hôtel,  
frites et salade

## Desserts

Assiette de fromages  
(camembert, curé nantais, saint-maure)

ou

Sablé breton, crème citron et framboises fraîches

35.90€

Les 12, 13 et 14 février 2022

Réservation au 02 40 82 91 71



# *Cœur et crème*

**Pornic**

## *Entrée*

Foie gras de canard maison,  
chutney de figues et pain d'épices

## *Plat*

Risotto crémeux de Saint-Jacques fraîches  
françaises aux pleurotes et parmesan

## *Dessert*

Coupe aphrodisiaque

Entrée 14.50€  
Plat : 24.50€  
Dessert : 9.50€

Le 14 février 2022  
Cette suggestion est proposée en plus de la carte.

Réservation au 02 40 82 34 98



# *La Brasserie Golden Tulip Pornic*

**Pornic**

## *Entrées*

Tranche de foie gras de canard,  
chutney gourmand à la mangue et toasts briochés

ou

Carpaccio de saumon mariné aux fruits de la passion  
et son méli mélo de jeunes pousses

## *Plats*

Pavé de filet de bœuf, sauce relevée au poivre vert,  
fondue de carottes fane aux épices douces

ou

Belles Saint-Jacques poêlées à la fève tonka sur sa fondue de poireaux,  
écume aérienne au lait de coco

## *Desserts*

Pavlova à la ganache chocolat et gingembre exquis,  
coulis tendre à la poire

ou

Financier passionné réinventé à la mousse de griotte  
et son éclat de Perles du Japon

36€ (hors boissons)

Les 12, 13 et 14 février 2022

Réservation au 02 51 74 32 00

# *Jules et John*

**Pornic**

**Pour la Saint-Valentin notre cœur balance...  
Une pâtisserie à partager ?**

## *Duo de cœurs*

Sablés caramélisés,  
duo de ganaches montées aux chocolats blanc et noir,  
framboises fraîches

## *Mon cœur*

Biscuit dacquoise noisette,  
croustillant spéculoos,  
mousse vanille,  
cœur framboise

9.90 € le gâteau

Le 14 février 2022

Réservation au 02 72 45 00 50

# *Sabay Sushi Thai*

**La Plaine-sur-Mer**

## *Menu*

6 california saumon avocat

4 sushis saumon

2 sushis thon

2 sushis crevette

Sashimi saumon

Sashimi thon

Menu 19.80€

A emporter

Du 14 février 2022

Réservation au 07 54 11 44 75

# Le Belem

ST-MICHEL-CHEF-CHEF

Petits cœurs en amuse-bouche

Terrine foie gras de canard maison,  
duo chutney figues et oignons confits à la grenadine

Carpaccio de Saint-Jacques,  
mariné au citron vert et combava  
brunoise poire comice et granny Smith, crème de caviar

Filet de bar sauvage,  
mousseline de fenouil, flan de courgettes à la marjolaine,  
jus de palourdes et coques du pays légèrement persillé

Sorbet rose litchi sur son pétale

Pavé de biche, oignons rouges confits, pomme de coing,  
fricassée de champignons sauvages,  
condiments feuille de navet, sauce brune Pelforth

Nougat de chèvre mesclun à l'huile de noisette

Pomme d'amour passion

2 formules  
1 plat poisson ou viande 53€  
Le menu complet 62€

Samedi soir 12 février, dimanche 13 février midi et soir et  
lundi midi 14 février

Réservation au 02 40 64 90 06 ou [www.restaurantlebelem.fr](http://www.restaurantlebelem.fr)

# *Le Grand Large*

**La Bernerie-en-Retz**

## *Apéritif*

Cocktail  
(avec alcool ou sans alcool)  
et amuses bouches

## *Entrée*

La demoiselle du Guilvinec,  
accompagnée d'agrumes et mangues

## *Plats*

Filet de rouget barbet, purée de patates douces,  
sauce amarena et légumes croquants

## *Fromages*

Déclinaison de fromages du maître affineur Bordier,  
salade du jardin et confiture maison

## *Dessert*

Délice exotique coco et gingembre

Apéritif et menu 40€  
Apéritif, menu et deux accords mets et vins 50€

Menu servi le weekend du 12 février et le lundi 14 février  
soir

Réservation au 02 51 18 42 59 ou [www.hotel-legrandlarge.com](http://www.hotel-legrandlarge.com)

# *L'Océanic*

**La Bernerie-en-Retz**

## *Entrée*

Foie gras et son confit d'oignon  
ou  
Gratin de gambas à la bisque de homard

## *Plats*

Duo de poissons au fenouil (bar et saumon),  
riz sauvage façon pilaf  
ou  
Filet mignon de porc forestière,  
gratin dauphinois et haricots verts

## *Dessert*

Entremet 3 chocolats

### TARIFS :

entrée + poisson ou viande + dessert : 20,00 € par  
personne  
entrée + poisson + viande + dessert : 28,50 € par  
personne  
entrée + poisson ou viande : 17,50 € par personne  
poisson ou viande : 12,00 € par personne

à retirer le dimanche 13 février 2022 entre 10h et 16h  
à L'Océanic  
menu prêt à réchauffer

Pensez à réserver au 02 40 82 70 52 ou par mail à  
[contact@brasserie-oceanic.fr](mailto:contact@brasserie-oceanic.fr)  
Dès que possible (quantité limitée)



# L'Auberge du Pays de Retz

Port-St-Père

## Apéritif

Cocktail Saint-Valentin  
et ses mises en bouche gourmandes

## Entrée

Terrine de foie gras de canard  
et son chutney à l'ananas

## Plats

Magret de canard au gingembre et miel,  
accompagné de son écrasé de pommes de terre aux herbes

## Fromages

Dégustation autour du fromage

## Dessert

Douceur de Saint-Valentin  
et café et son chocolat fin

45 €

Diner le vendredi 18 février  
Déjeuner le samedi 19 février  
Diner le samedi 19 février (restaurant)  
Déjeuner le dimanche 20 février

Réservation au 02 40 04 84 84 ou [contact@aubergedupaysderetz.fr](mailto:contact@aubergedupaysderetz.fr)

# L'Auberge du Pays de Retz

Port-St-Père

## Apéritif

Cocktail Saint-Valentin  
et ses mises en bouche gourmandes

## Entrée

Terrine de foie gras de canard  
et son chutney à l'ananas

## Plats

Magret de canard au gingembre et miel,  
accompagné de son écrasé de pommes de terre aux herbes

## Fromages

Dégustation autour du fromage

## Dessert

Douceur de Saint-Valentin

Eau, vins et café compris

55 € (boissons comprises)

Diner dansant dans la salle de réception  
le samedi 19 février - de 18h30 à 23h  
animée par Mister Swing orchestra

Réservation au 02 40 04 84 84 ou [contact@aubergedupaysderetz.fr](mailto:contact@aubergedupaysderetz.fr)



# *Le St Georges*

**Port-St-Père**

## *Apéritif*

Cocktail maison

## *Entrée*

Tartare de saumon exotique

## *Plats*

Filet de bœuf, sauce foie gras

## *Dessert*

Bulles gourmandes

Menu 39 €

lundi 14 février au soir

Réservation au 02 40 31 68 72 ou [emelinedecoo@hotmail.com](mailto:emelinedecoo@hotmail.com)



*Le Colvert chez  
p'tit père*

**Villeneuve-en-Retz**

*Mise en bouche*

Velouté de butternut,  
magret fumé noisette

*Union Terre et Mer*

Médailлон de foie gras,  
tartelette de saumon fumé,  
crevettes sésame citron vert

*Duo de Homard  
Saint-Jacques*

Coco vanille et petits légumes

*Tempête de Douceurs*

De la Saint-Valentin

49 €

Proposé du 11 au 13 février  
en plus des menus habituels  
lundi soir 14 février - menu unique Saint-Valentin

Réservation au 02 40 21 46 79 ou [www.lecolvert@orange.fr](mailto:www.lecolvert@orange.fr)



*Les salons de la  
ferme aux oies*

**Chaumes-en-Retz**

*Apéritif*

Petit pavé de filets de bar marinés au soja,  
caviar d'aubergines, vinaigrette de légumes

*Entrées*

Petits rouleaux de saumon fumé et queues de langoustines sautées,  
craquant aux graines torrifiées,  
gelée de pomelos au piment d'Espelette

ou

Foie gras de canard challandais,  
compotée de pommes et coings au cidre doux,  
caramel de betterave, briochin maison toasté

*Plats*

Filet de sandre rôti sur peau, petit farci de courges,  
spaghettis aux butternut, éclats de coppa séchée,  
beurre émulsionné aux agrumes

ou

Tournedos de filet de cerf en croûte de fruits à coque concassés,  
darphin aux deux pommes et beurre de groseilles,  
jus corsé à l'huile de truffes blanches



*Les salons de la  
ferme aux oies*

**Chaumes-en-Retz**

*Fromages*

Sélection fromagère au lait cru,  
buisson de mâche aux cerneaux (+ 8.50€)

*Desserts*

Buchette de nougat glacé aux fruits secs façon omelette norvégienne,  
crème diplomate

ou

Miroir aux saveurs d'automne et chocolat Valrhona,  
sablé breton, caramel au beurre salé

Menu 38 €

Samedi 12 février midi et soir  
Dimanche 13 février midi  
Lundi 14 février midi et soir

Sur place ou à emporter

Réservation au 02 40 21 06 93 ou [fermeauxoies@orange.fr](mailto:fermeauxoies@orange.fr)

# *Menus de la Saint-Valentin*

**Destination Pornic**

*2022*



**Joyeuse Saint-Valentin et bon  
appétit !**

**Port du masque et Pass vaccinal obligatoire  
sur place à votre arrivée !**



OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DE PORNIC  
4 SAISONS PLEINES DE CHARME