



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE ET DU JOUR DE L'AN

CATALOGUE 2023 - 2024



OFFICE DE TOURISME DE CARNAC
74 AVENUE DES DRUIDES
56340 CARNAC
02 97 52 13 52
www.ot-carnac.fr

Votre réveillon du Nouvel an à Carnac

Restaurant Le Cairn
17 avenue de Kermario
Carnac
02 97 52 14 15

2024

Soirée
musicale
avec
Oulala
Jazz Band

DÎNER DE LA SAINT- SYLVESTRE

280€/personne (boissons incluses)

Préambule musical au champagne

Bao Homard, donut caviar & huître granité soja/gingembre

Saint-Jacques bretonnes Dashi, algues et pomelo

Retour de notre pêche de nos côtes, Caviar d'Aquitaine, sarrasin et beurre fumé

Wellington de bœuf breton truffé, purée «Robuchon» et jus à la truffe

Fromage de Kerguillet truffé et miel d'Alré

Le Cairn 2024, tout en chocolat

Mignardises

Champagne, vins blancs, vins rouges, eaux et boissons chaudes



Votre réveillon du Nouvel an à Carnac

Restaurant Le Lounge Bar

2 avenue de l'Atlantique

Carnac

02 97 52 53 00

2024

Animation
musicale par
le duo
Pop Corde
et le Groupe
Kind of Soul

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2023

189€ par personne

Supplément de 156€ pour les pensions

Mise en bouche

Cocktail de la Saint-Sylvestre et amuses-bouches

Entrée

Foie gras mi-cuit, rhubarbe, fleur d'hibiscus et grenadine en gelée, toasts de pain d'épices

Poisson

Noix de Saint-Jacques infusées à la marjolaine, écorces de yuzu, orange sanguine, lait d'amande, émulsion au raifort

L'entre deux

Granité

La Viande

Filet de boeuf laqué, salade de légumes croquants au curry noir, crémeux de panais

Dessert

Sensation chocolat fruité

Boissons

Champagne Roederer (1 bouteille pour 2), eau minérale, café

Votre réveillon du Nouvel an à Carnac

Restaurant Le Petit Bedon

106 avenue des Druides

Carnac

02 97 52 11 62

2024

DJ TECK
animera
votre soirée
jusqu'à 4h30

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

**120€/personne hors boissons,
1 coupe de champagne offert**

Amuses bouche du Petit Bedon

Entrée au choix :

Ravioles de cèpes et escalope de foie gras poêlée

Assiette de saumon fumé par nos soins

Foie gras de canard mi-cuit maison

Ravioles de langouste et homard maison, bouillon de crustacés

Trou breton

Plat au choix :

Filet de Turbot, risotto crémeux, beurre blanc oeufs d'Arënkha

Noix de Saint-Jacques purée de choux-fleur, jus de betterave

Homard à la Thermidor

Rognons, ris de veau et escalopes de foie gras poêlée aux morilles et ravioles de cèpes

Côte de veau basse température aux morilles, pommes Maxim's

Filet de boeuf Rossini, pommes Maxim's

Pour terminer l'année en beauté

Brie à la truffe

Vacherin aux fruits de saison

**Pensez à réserver
par téléphone !**

Votre réveillon du Nouvel an à Carnac

Restaurant Casino Circus
41 Avenue des Salines
Carnac
02 97 52 64 64

2024

Dîner
spectacle
cabaret
suivi d'un
DJ

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE 2023

*** 160€ ***

Amuse-bouche en trio et coupe de champagne

Brochette de St Jacques, beurre nantais huile de homard aux légumes
d'hiver

Suprême de volaille farci aux châtaignes et aux noisettes, sauce aux
Côteaux du Layon et pain d'épices Mousseline de patate douce & légumes
croquants

Chèvre de Pluvigner & Tomme de vache d'Erdeven

Bûche traditionnelle : Biscuit brownies, mousse chocolat 64%, ganache
crémeuse chocolat

Café, financier aux amandes

Boissons comprises : 50 cl d'eau minérale plate Plancoët et 37,5 cl de vin

Réservation [en ligne](#) ou par téléphone



www.casinodecarnac.fr

41 Avenue des Salines, CARNAC

+33 2 97 52 64 64

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. **Ticket de jeu non négociable, non échangeable, non remboursable.
L'accès au casino est réservé aux personnes majeures, non interdites de jeu et sur présentation d'une pièce d'identité. Jouer comporte des risques. Appelez le 0 805 02 00 00 (Appel gratuit).

Votre réveillon du Nouvel an à Carnac

Restaurant L'Eskell
21 Boulevard de la Plage
Carnac
02 97 52 05 38

2024

Soirée
animée
par un
DJ

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE 2023

*** 189€ ***

Accord mets et vins : 69€

Bouchées apéritives et sa coupe de champagne

Amuses-bouche

Entrée

Fraîcheur de foie gras, enveloppé de son voile de vin chaud, infusion bergamote
&

Tartare de langoustine au Sudashi, caviar Sturia vintage

 : *Taurus, Domaine de l'ecu, 2020*

Plats

Saint-Jacques dorées, gourmandise de cèpes, condiment orange et coriandre

 : *Chardonnay de Bruno Colin, 2020*

&

Filet de bœuf Simmental juste saisi, burrata, condiment pomme truffée, copeaux de
truffe Melanosporum

 : *Pommard de Fanny Sabre, 2020*

Fromage

Croustillant de Brie de Meaux aux saveurs de sous-bois

Dessert

Rencontre du butternut et de la noix de coc, Main de Bouddha

 : *Laurent Perrier La Cuvée Rosé*

Réservation au 07 67 67 73 26

Votre réveillon du Nouvel an à Carnac

Restaurant *La Canopée*
12 Boulevard de la Plage
Carnac
07 67 39 71 38

2024

Soirée
animée
par un
DJ

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE 2023

*** 90€ ***

Accord mets et vins : 49€
À partir de 19h


Bouchées apéritives et sa coupe de champagne

Huître en gelée, piquillos et wakamé

Saint-Jacques rôties, choux fleur en deux textures, émulsion pomme vanille
gingembre

 : *Entre-deux-Mers, Château Bonnet, 2022*

Dorade royale en croûte d'épices, bouillon de champignons acidulé au beurre
noisette et estragon, petit légumes

 : *Saumur blanc, La Canopée, 2022*

Suprême de pintade en cuisson douce, pommes de terre croustillantes,
topinambours fumés et jus à la truffe

 : *Saint-Joseph rouge, Domaine des Remizières, 2021*

Galet en trompe l'œil, mousse lactée caramel, crème brûlée, sablé cacao à la
fleur de sel

 : *Champagne Laurent-Perrier La Cuvée*

Réservation au 07 67 39 71 38

Votre réveillon du Nouvel an à Carnac

Restaurant Itsasoa
3 rue de Colary
Carnac
02 97 52 17 72

2024

DÎNER DE LA SAINT- SYLVESTRE 150€/personne (Prix net TTC)

Préludes

Saint-Jacques XXL Saisie au Binchotan,
Topinambours en textures, fumet des Bardes au Rhum vieux et vanille

Ormeau sauvage rôti meunière, foie gras de canard poêlé, crème de
panais, main de Bouddha et jus de canard

Homard bleu breton en cocotte, mousseline de pommes de terre
truffée, jus de carapaces comme un cappuccino

Poisson noble de petit bateau à la nacre, petites carottes multicolores
d'Alexandre, sauce mousseline allégée au Caviar des Eyzies

Chou Craquelin, vanille de Madagascar et praliné

*Tous nos produits ont été sélectionnés avec amour et soin auprès de nos fournisseurs.
Tous nos menus comportes d'éventuels allergènes, merci de nous informer de vos
intolérances et/ou allergies.*

Votre réveillon du Nouvel an à Carnac

Hôtel Restaurant Le Ratelier

4 chemin du Douet
Carnac
02 97 52 05 04

2024

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2022

103 € (*paiement intégral à la réservation*)

Amuse-bouche gourmand

Terrine de foie gras de canard, millefeuille de filet de canette fumé et mousse d'artichaut à l'huile de truffe, toast de pain grillé

Dégustation de homard, queues de langoustines et noix de St-Jacques poêlées aux girolles, rissole croustillante de riz "Thai" sauté aux fèves de soja

Granité au champagne "Louis Roederer" sublimé à la "Mandarine Impériale"

Filet de bar poêlé sur la peau, pomme de terre mousseline à la vanille et variation de légumes d'hiver, émulsion au beurre d'agrumes

Composition fromagère de tome fermière de "Rhuys" et croustillant de chèvre chaud au miel et cumin, salade verte et petit pain aux noix et fruits secs

Dessert du Réveillon,
sur le thème du chocolat et saveurs des îles

Café ou thé accompagné de mignardises



Votre réveillon du Nouvel an à Carnac

Restaurant Le 18ème Amendement

9 allée du Parc
Carnac
02 97 58 44 41

2024

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2023

95 €/personne (hors boissons)

Amuses bouche

Entrée :

Coquille St Jacques de la baie de St brieuc et langoustines snackees, légumes croquants, émulsion barbes et Noilly prat, tuile au parmesan

Poisson :

Pavé de bar de ligne cuit sur peau et son beurre mandarine, potimarron en 2 façons, carottes glacées, chips de topinambour

Pause fraîcheur

Plat :

Quasi de veau "label rouge" en cuisson douce, croquant pistache et sésame noir, légumes anciens et son jus aux morilles et ail noir

Fromage :

Croustillant de Timadeuc et reinette d'armorique

Dessert :

Demi-sphere au chocolat valrhona, orange et rose des sables

Réservation par téléphone au 02.97.58.44.41
Arrhes demandés pour validation de la réservation

Votre jour de l'an à Carnac

Restaurant Itsasoa

3 rue de Colary
Carnac
02 97 52 17 72

2024

BRUNCH DU 1ER JANVIER 2024

36€ (Prix net TTC)

De 11h30 à 14h

Buffet à discrétion

Huîtres n°3 de chez Erwan, tarama, plateau de fromages, charcuteries, salade de fruits frais, confitures, pain frais...

Plat chaud

Oeufs Florentine (supplément Caviar ou Truffe Noire 15€)

Ou

Omelette (supplément Caviar ou Truffe Noire 15€)

Ou

Grilled Cheese (supplément Truffe Noire 15€)

Dessert

Brioche Perdue, Praliné, Lemon Curd



Votre jour de l'an à Carnac

Restaurant Le Petit Bedon

106 avenue des Druides

Carnac

02 97 52 11 62

2024

CARTE DU 1ER JANVIER 2024



Fruits de mer :

★ Plateaux Monsieur - 33€ :

½ tourteau ou araignée, 3 spéciales, 3 Kys étoile, 5 langoustines, 2 crevettes sauvages, 5 bulots, 80g de bigorneaux

★ Plateaux Mademoiselle - 48€ :

½ homard, ½ tourteau ou araignée, 3 spéciales, 3 Kys étoile, 5 langoustines, 2 crevettes sauvages, 5 bulots, 80g de bigorneaux

★ Langoustines 300g environ cuites par nos soins, mayonnaise maison - 26€

★ Huîtres Kys étoile - 24€ les 6 et 48€ les 12

★ 12 Praires farcies maison - 18€

★ 4 saint-Jacques en coquilles farcies comme les Praires - 21€

Votre jour de l'an à Carnac

Restaurant Le Petit Bedon

106 avenue des Druides

Carnac

02 97 52 11 62

2024

CARTE DU 1ER JANVIER 2024



Entrées :

- ★ Assiette de saumon fumé par nos soins, émulsion Lac d'épices - 22€
 - ★ Foie gras de canard label rouge mi-cuit maison - 24€
 - ★ Le terrine du Père Claude maison au foie gras - 17€
- ★ Soupe de poisson safranée aux noix de Saint-Jacques - 19€
 - ★ Ravioles de cèpes, escalope de foie gras poêlée - 22€
 - ★ Camembert au lait cru rôti et flambé au Calvados - 14€

Votre jour de l'an à Carnac

Restaurant Le Petit Bedon

106 avenue des Druides

Carnac

02 97 52 11 62

2024

CARTE DU 1ER JANVIER 2024



Plats :

La Terre :

- ★ Entrecôte Angus (300g environ) d'Irlande, béarnaise et gratin Dauphinois - 44€
- ★ Rognons, ris de veau et escalope de foie gras avec poêlée aux morilles et ravioles de cèpes - 45€
- ★ Boudin C.Parra et Andouille de Plouharnel, purée maison - 25€
 - ★ Cassoulet maison - 25€
- ★ Coquelet rôti, pommes allumettes et son jus de volaille - 25€
- ★ Côte de veau basse température aux morilles, purée maison - 38€

La Mer :

- ★ Filet de Turbot, risotto crémeux, beurre blanc oeufs d'Arënkha - 35€
- ★ Noix de Saint-Jacques, purée de chou-fleur, jus de betterave - 33€
 - ★ Pâtes au homard et crème de homard - 65€
- ★ Risotto crémeux aux gambas et crème de homard - 28€
 - ★ Homard grillé à la Cancalaise - NC
 - ★ Langouste grillé à la Cancalaise - NC
- ★ Bouillabaisse royales (raie, bar, St-Jacques, turbot, ½ homard) - 48€
 - ★ Filet de bar aux morilles, purée maison - 35€



Votre jour de l'an à Carnac

Restaurant Le Petit Bedon

106 avenue des Druides

Carnac

02 97 52 11 62

2024

CARTE DU 1ER JANVIER 2024



Fromages et desserts :

★ Brie à la truffe maison - 12€

★ Saint-Marcellin affiné - 9€

★ Profiteroles maison - 9€

★ Crème brûlée - 9€

★ Mousse au chocolat maison - 9€

★ Brioches perdues, glace pistache caramel au beurre salé et spéculos - 9
€

★ Vacherin aux fruits de saison - 9€



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE ET DU JOUR DE L'AN

A EMPORTER

CATALOGUE 2023 - 2024



OFFICE DE TOURISME DE CARNAC
74 AVENUE DES DRUIDES
56340 CARNAC
02 97 52 13 52
www.ot-carnac.fr

Votre jour de l'an à Carnac

Restaurant Côté Cuisine

36 Avenue Zacharie Le Rouzic

Carnac

02 97 57 50 35

2024

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE ET DU NOUVEL AN A EMPORTER

*** 65 € par personne***

Saint-Jacques et son tofu mariné aux zestes d'agrumes, radis multicolores, poutargue et huile d'aneth

Poisson de ligne selon la criée, courge en croûte de sel, beurre blanc fumé et caviar d'Aquitaine

Ou

Volaille chaponnée en deux cuissons, légumes d'hiver à la truffe noire, sauce Albuféra

Brie de Meaux affiné à la truffe noire, poire au poivre Timut et mesclun (supplément 8€)

Croustillant au chocolat Baracoa de Nicolas Berger et praliné, anglaise à la fève de tonka et caramel lacté

A retirer le 31 au matin, réservation 48h à l'avance par mail ou téléphone :

cotecuisine-carnac@hotmail.fr / 02 97 57 50 35



Votre jour de l'an à Carnac

Boucherie Gauloise

59 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 10 06

2024

CARTES DES FÊTES 2023

À partir du 12 décembre, dernière prise de commande 29 décembre pour la Saint-Sylvestre. Aucune modification possible une fois la commande prise.



Côté boucherie :

Boeuf

- Filet de boeuf
- Côte de boeuf (possibilité maturée)
- Pièce d'exception pour vos fondues, pierrades, rôtis ou plats en sauce
- Veau fermier breton, agneau du limousin et porc fermier breton.

Volaille

Prestige :

- Chapon de Bresse au torchon
- Poularde de Bresse au torchon
- Poulet de Bresse

Festive :

- Chapon fermier
- Poularde fermière
- Dinde fermière
- Chapon de pintade fermière

Spécialités bouchères

- Rôti orloff (veau, dinde, porc)
- Rôti périgourdin (veau, dinde)
- Rôti aux fruits (porc)

Et bien d'autres à voir avec votre boucher !

Suite de la carte page suivante

Votre jour de l'an à Carnac

Boucherie Gauloise

59 avenue des Druides

Carnac

02 97 52 10 06

2024

CARTES DES FÊTES 2023

Mises en bouche :

Froid

Pains surprises :

- Pain charcutier
- Pain marin
- Pain Terre et Mer
- Pain festif

- Saumon fumé et son blinis
- Saucisse cocktail
- Mini galantine précieuse
- Mini pâté croûte Richelieu
- Mini navette garniture : homard, foie gras figue ou saumon crème ciboulette



Chaud

- Croquilles escargot
- Mini feuilleté saucisse
- Croustillants gambas
- Mini gougères
- Bouchées de ris de veau
- Friandises de foie gras et/ou St-Jacques
- Pruneaux lardés
- Mini burger (cheese/foie gras)
- Falafels (pois chiches et pois cassé)

Caviar *uniquement sur commande*

(Caviar prélevé sans mort de l'esturgeon)

- Beluga 50g 100g
- Russian 50g 100g

Suite de la carte page suivante

Votre jour de l'an à Carnac

Boucherie Gauloise

59 avenue des Druides

Carnac

02 97 52 10 06

2024

CARTES DES FÊTES 2023

Charcuterie festive :

- Galantine canard aux épices et Noël et miel
- Galantine chevreuil aux airelles
- Pintade au foie gras, champignons et figues



Pâtés en croûte :

- Caille et raisins de corinthes
- Pintade morilles
- Saumon et petits légumes
- Lapin noisette
- Canard foie gras

Boudins blancs :

- Nature
- Pain d'épices
- Foie gras

Entrées :

Froid :

- Marbré de volaille au foie gras
- Foie gras mi-cuit sud ouest
- Saumon fumé écossais
- Terrine aux St-Jacques
- Terrine de saumon à l'oseille
- Médaillon de langouste en terrine d'écrevisse et homard

Chaud :

- Cocotte briochée garniture chapon, foie gras, morilles
- Croustade St-Jacques
- Gros escargots Bourgogne
- St-Jacques cuisinées en coquille
- Cassolette ris de veau
- Soufflé homard écrevisses

Suite de la carte page suivante

Votre jour de l'an à Carnac

Boucherie Gauloise

59 avenue des Druides
Carnac
02 97 52 10 06

2024

CARTES DES FÊTES 2023

Plats chauds :

Viandes :

- Poularde farcie morilles et nectar des anges
- Chateaubriand rossini
- Estouffade de sanglier aux marrons

Poissons :

- Matelote de St-Jacques cabillaud et fruits de mer
- Filet de Saint-Pierre sauce homardine
- Lotte de la mère Noël (façon armoricaine)



Accompagnements :

- Galette de pomme de terre
- Gratin dauphinois à la truffe
- Fagot haricots verts lardés
- Risotto crémeux
- Poêlée forestière

Jeanne, Guillaume et Gabin ainsi que toute l'équipe de la Boucherie Gauloise vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année !

Votre jour de l'an à Carnac

Boulangerie La Boulange

1 avenue des Druides

Carnac

02 97 52 61 96

2024

CARTES DES FÊTES 2023

Le salé : 1.20€/pièce

- Feuilleté poireaux
- Feuilleté saumon
- Feuilleté thon-curry
- Feuilleté jambon-ananas
- Feuilleté viande hachée
- Feuilleté lardons-oignons
- Feuilleté lardons-champignons
- Roulé saucisse
- Pizza
- Chausson andouille
- Bouchée à la reine
- Roulé jambon ou chorizo

Le sucré : 1.35€/pièce

- Éclair chocolat
- Éclair café
- Choux vanille
- Choux caramel
- Choux praliné
- Choux chantilly
- Tarte citron
- Tarte chocolat
- Tarte caramel
- Tarte fruits

Commandes au 02.97.52.61.96 ou directement au magasin.

À très vite à la boulange

Votre jour de l'an à Carnac

Boulangerie Maison Louis

2 rue du Tumulus

Carnac

09 83 58 58 62

2024

CARTES DES FÊTES 2023

Notre gamme de pains

Pain à la coupe :

- Ty Louis fruits (raisins, pruneaux, noix, abricots)
- Ty Louis (farine de blé, meule et seigle)
- Le Prononcé (farine de blé, seigle, orge et graines de lin, sésame et tournesol)

Nos baguettes :

- Tradition
- Moulée
- Graines
- Armorique (farine de blé, sarrasin, seigle et graines)
- Blé noir (farine de blé, blé noir, graines de sarrasin)

Nos pains spéciaux :

- Le pain complet
- Le pain Quinoa
- Le pain au noix
- Le pain miel de raisin noisette
- Le quatre saisons

Nos pains de Noël :

- Le pain aux figues
- Le pain d'épices
- Le pain de seigle
- Pain de mie rond
- Pain de mie carré

Notre gamme de bûches

Nos bûches glacées :

- Framboise passion
- Poire Chocolat
- Vanille Chocolat

Nos bûches pâtissières et bûchettes :

- Café
- Chocolat
- Vanille
- Praliné
- Grand Marnier

Nos bûches bavaroises et bûchettes:

- Carapomme
- 3 chocolats
- Mangue insert framboise

Suite de la carte page suivante

Votre jour de l'an à Carnac

Boulangerie Maison Louis

2 rue du Tumulus

Carnac

09 83 58 58 62

2024

CARTES DES FÊTES 2023

Nos spécialités

Sur commande :

- Vacherins
- Omelette Norvégienne
- Profiteroles

Nos réductions

- Réductions salées
- Réductions sucrées

Notre gamme de galettes

- Frangipane
- Pomme
- Poire chocolat

La boulangerie Maison Louis sera ouverte tous les jours du 20 décembre au 6 janvier. Le 25 décembre de 7h à 13h30 et le 1er janvier de 8h à 13h30.

**N'hésitez pas à venir passer commande dès maintenant
en boutique ou par téléphone :**

0983585862