



CARNAC

5 PLAGES,
3000 MENHIRS,
1 SEUL CARNAC.

MENUS DE NOËL



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

Soirées et Menus de Noël à Carnac

Casino Circus
41 avenue des Salines
02 97 52 64 64

LUNDI 24 DÉCEMBRE À 20H
ET MARDI 25 DÉCEMBRE À 12H

NOËL

50€
HORS BOISSONS



MENU DE NOËL

Coupe de champagne Taittinger*
& sa mise en bouche

Mousseline de St Jacques, sauce
homardine, perles de saumon
sauvage

Mini rôti de chapon, émulsion foie
gras aux trompettes de la mort,
pommes Darphin

Roue de brie farcie aux noix,
mesclun de graines à l'huile de cepe

Bûche glacée de Noël mandarine
chocolat, purée de fruits à l'Amarena

5€ en ticket de jeu* offert

Réservations impératives, nombre de places limité

WWW.CASINODECARNAC.FR



41 AVENUE DES SALINES - CARNAC

*Ticket de jeu non négociable, non échangeable, non remboursable.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Jouer comporte des risques. Appelez le 0 805 02 00 00 (Appel Gratuit)

Circus
**CASINO DE
CARNAC**

Soirées et Menus de Noël à Carnac

Thalazur Carnac
Avenue de l'Atlantique
02 97 52 53 54
www.thalasso-carnac.com



Dîner du 24 Décembre

Coupe de champagne & ses mises en bouche

Mini-blinis de saumon d'Ecosse fumé, crème fouettée au raifort

Foie gras de canard cuit en terrine dans sa tradition,
marmelade de mangue et pain d'épices toasté

Toull Breizh

Chapon fermier rôti aux marrons,
purée fine de pommes de terre ratte à la truffe

Bûche de Noël au Grand-Marnier

Tarif : 56€/personne hors boisson - En supplément demi-pension et pension complète: 28€



Soirées et Menus de Noël à Carnac

Best Western Plus Celtique Hôtel et Spa
17 avenue de Kermario
02 97 52 14 15
www.hotel-celtique.com



Dîner du Réveillon de Noël

Ballotine de foie gras aux pistaches caramélisées

Filet de bar rôti, duo de tagliatelles et son émulsion d'algues

OU

Suprême de pigeon et sa cuisse confite au jus,
galette de patates douces et flan de champignons

Bûche de Noël

Tarif : 32€/personne hors boisson

Best Western Plus
Celtique

Hôtel & Spa
CARNAC PLAGE



Soirées et Menus de Noël à Carnac

Thalazur Carnac
Avenue de l'Atlantique
02 97 52 53 54
www.thalasso-carnac.com



Déjeuner du 25 Décembre "Brunch de Noël"

Les entrées:

Huîtres creuses n°3 Bio, Bulots, Boudin blanc, Darnes de saumon en Bellevue,
Oeufs brouillés, Saucisses et bacon, Salade Carnacoise,
Pressé de légumes confits et de foie gras de canard

Les plats chauds:

Dinde fermière rôtie au cidre breton, Purée de marrons
Gratin de lieu jaune à la bretonne

Les douceurs:

Ronde de bûches de Noël
Nage de fruits frais de saison

Tarif : 49€/personne hors boisson - En supplément demi-pension et pension complète : 21€



Soirées et Menus de Noël à Carnac

Best Western Plus Celtique Hôtel et Spa
17 avenue de Kermario
02 97 52 14 15
www.hotel-celtique.com



Dîner du 25 Décembre

Cappuccino de langoustines et brochette de pétoncles

Médailon de lotte au lard sur son lit de lentilles corail et son beurre rouge

OU

Filet de boeuf cuit au sautoir, poêlée de légumes de saison, sauce foie gras

Bûche de Noël

Tarif : 32€/personne hors boisson

Best Western Plus
Celtique

Hôtel & Spa
CARNAC PLAGE

