



Les
**MENUS DU
RÉVEILLON
ET DE NOËL**

ÉDITION 2024



OFFICE DE TOURISME DE CARNAC
74 AVENUE DES DRUIDES
56340 CARNAC
02 97 52 13 52
WWW.OT-CARNAC.FR

LE CAIRN
Menu de Noël
dîner

89€*

Le "Festin du Réveillon"

Tartelette au caviar

Charwanmushi" aux coquillages des viviers de Saint-Colomban et sarrasin

Ravioli de homard bleu "Thermidor"

Le pigeon en feuille de chou de Monsieur Robuchon, foie gras et truffe

Paylova de Noël

**hors boissons*

restaurant

CIRCUS BISTRO

41 AV. DES SALINES, CARNAC

réserveation :
02 97 52 64 64

CIRCUS BISTRO 53€
Menu de Noël
24 dîner et 25 déjeuner

Mini burger au saumon fumé, moelleux courgette et crème de betterave, sablé St-Jacques

Marbré de foie gras de canard à l'arabica et fruits de la passion, chutney de mangue et toast brioché

Suprême de chapon farci aux champignons, réduction mandarine, mousseline à la cannelle, jus de sapin

Assiette de fromages affinés, chutney et pousses de salade

Tuile de sucre au chocolat, crémeux chocolat « Manjari », moelleux aux fruits secs

Accord mets vins : 1 verre de vin blanc, 1 verre de vin rouge et 1 coupe de Saumur pétillant 18€

Forfait champagne : 3 coupes de Champagne Mandois 25€

** Hors boissons. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

restaurant

CÔTÉ CUISINE

36 AV. ZACHARIE LE ROUZIC,
CARNAC

réserveation :
02 97 57 50 35

CÔTÉ CUISINE Menu de fin d'année à emporter

65€

*Coquilles Saint-Jacques à cru, rémoulade de céleri maraîcher
truffée, gel de pomme verte et herbes*

*Poisson de ligne selon la criée, champignons, châtaignes et
potiron, bisque de crustacés et truffe noire*

Ou

*Volaille chaponnée, légumes racines à la truffe noire, sauce au
vin jaune*

*Brillat -Savarin affiné, mesclun et truffe noire
(supplément 8€)*

*Tarte au chocolat cubain de Nicolas Berger et praliné,
Sauce exotique au piment d'Espelette*

*À retirer le 24 au matin
Réserveation 48h à l'avance*

restaurant

LE PETIT BEDON

106 AV. DES DRUIDES, CARNAC

réserveation :
02 97 52 11 62

LE PETIT BEDON Carte de Noël 24 et 25 dîner

LES FRUITS DE MER

Plateau Mademoiselle.....	60€
<i>1/2 homard, 3 spéciales, 3 kys étoile, 6 langoustines, 1 tourteau, 5 crevettes roses, 6 bulots, 8og de bigorneaux</i>	
Langoustines 300g.....	28€
Huîtres Kys étoile n°4.....	par 6: 18€
.....	par 9 : 27€
.....	par 12 : 36€

LES ENTRÉES

Assiette de saumon fumée par nos soi.....	17€
Foie gras de canard mi-cuit maison.....	21€
12 escargots de l'île de Groix, Beurre à l'ail	14€
Saint-Jacques farcies 4 pièces.....	19€
Terrine du père Claude.....	11€
Soupe de poisson au St Jacques.....	14€

LA MER

Bouillabaisse Royale.....	42€
Homard grillé beurre cancalais.....	NC
Noix de Saint-Jacques de la baie de Quiberon à la façon du chef..	33€
Aile de raie à la Grenobloise, purée maison... ..	24€
Risotto de Gambas à la crème de Homard	28€
Risotto à la crème de homard, 1/2 langouste.....	65€
Choucroute de la mer royale.....	42€

LA TERRE

Filet de boeuf, sauce béarnaise, frites maison.....	33€
Rognons à la crème de morilles, Purée maison.....	22€
Boudin de Christian Parra, Purée maison.....	22€
Cassoulet maison.....	26€
Coquelet rôti, pommes frites, jus de volailles.....	24€

DESSERTS

Brie à la truffe...8.50€
Crème brûlée....7€
Mousse au chocolat maison....11€
Profiteroles maison vanille ou chocolat, chocolat chaud, amandes effilées.....9
Brioche perdues, glace vanille, caramel au beurre salé et spéculoos.....9€
Mi-cuit chocolat glace vanille maison....9€

BOUCHERIE GAULOISE
Carte des fêtes

Mise en bouche

Froid

Pains Surprises:

- . *Le charcutier*
- . *Le marin*
- . *Le Terre et mer*
- . *Le Festif*

Verrines:

- . *Douceur de la mer aux Saint-Jacques*
- . *Tartare de saumon passion*
- . *Poire confite, foie gras, pain d'épices, chips de magret*

- . *Saumon fumée sur son blinis*
- . *Mini galantine précieuse (4 à 6 personnes)*
- . *Mini Navette garnies (homard/saumon/jambon truffé)*
- . *Mini pâté croûte foie gras (4 à 6 personnes)*
- *Assortiment de canapé (saumon fumé/foie gras/charcuterie/fromage/etc...)*

Chaud

- . *Trilogie de petits fours*
- . *Gambas croustillantes*
- . *Mini gougères fromage*
- . *Mini croque truffé*
- . *Mini choux escargot*
- . *Mini Burger*

Pain d'Épices fait maison

Vins & fromages À retrouver en boutique

BOUCHERIE GAULOISE
Carte des fêtes

Charcuteries festives

- .Poularde farcie à la truffe
- .Galantine de Canard aux épices de Noël
- . Galantine de Chevreuil aux airelles
- . Pintade farcie au foie gras, champignons et figues

Pâtés croûtes:

- . Pintade Morilles
- . Lapin noisette
- .Saumon et petits légumes
- . Poulet crème de Bresse Vin jaune Morille

Boudins Blancs:

- . Nature
- . Saint-Jacques
- . Foie Gras

Entrées

Froid

- . Foie gras mi-cuit Sud Ouest
- . Saumon fumé
- .Terrine de St Jacques
- . Terrine de saumon à l'oseille
- . Médaillon de langouste en terrine d'écrevisse et homard

Chaud

- . Cocotte briochée garniture homard, écrevisse, cognac
- . Croustade de St Jacques
- . Gros escargots de Bourgogne
- . St Jacques cuisinées en coquille
- . Soufflé homard

BOUCHERIE GAULOISE
Carte des fêtes

Côté boucherie

Boeuf

- . *Filet de Boeuf*
- . *Côte de Boeuf (possibilité maturée)*
- . *Pièce d'exception pour vos fondues, pierrades, rôtis*

Plats en sauce

? *Veau fermier Breton, Agneau Breton et porc fermier Breton*

Volaille

Prestiges :

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

Festives :

- . *Chapon Fermier*
- . *Poularde Fermière*
- . *Dinde Fermière*
- . *Chapon de pintade fermière*

Spécialités bouchères

- . *Roti Orloff (veau, dinde, porc)*
- . *Roti Perigourdin (veau, dinde)*
- . *Roti aux fruits (porc)*

Et bien d'autres à voir avec votre boucher ! Possibilité de cuire vos pièces de viandes et volailles Désosser et farcir vos volailles