



*Les*  
**MENUS DE  
LA ST  
SYLVESTRE**

ÉDITION 2024



OFFICE DE TOURISME DE CARNAC  
74 AVENUE DES DRUIDES  
56340 CARNAC  
02 97 52 13 52  
[WWW.OT-CARNAC.FR](http://WWW.OT-CARNAC.FR)

**L'ESKELL**  
*Menu St Sylvestre*  
*dîner*

**189 €**

*Coupe de champagne et ses petites bouchées apéritives*

\*\*\*

*Foie gras de canard, chocolat et clémentines confites*

\*\*\*

*St Jacques rôties, crémeux de cèpes, sauce vin jaune  
et coquillages*

\*\*\*

*Bar, caviar et son émulsion champagne, croustillant  
de pommes de terre au citron*

\*\*\*

*Lièvre à la royale, canelloni de céleri à la truffe  
et vieux comté*

\*\*\*

*Brie truffé et sa sucrine*

\*\*\*

*Rose de chocolat, caramel et fruit de la passion*

*Accords Mets & Vins 3 verres -  
69€*

*Animation musicale  
tout au long du repas*

*restaurant*

# LA CANOPÉE

12 BD DE LA PLAGE, CARNAC

*réservation :*  
07 67 67 73 26

## LA CANOPÉE *Menu Saint-Sylvestre dîner*

110€\*

*coupe de  
champagne  
offerte*

*menu en cinq temps*

*Céviche de crevettes sauvages, minestrone concombre-  
litchi, gelée de mangue au paprika fumé*

\*\*\*

*Raviole de homard et St Jacques, lard colonata, petits  
légumes sauce bouillabaisse*

\*\*\*

*Filet de Daurade Royale, topinambour à l'huile  
de noisette, potiron rôti, crème truffée*

\*\*\*

*Parvé de veau, carottes fanes confites au cumin, polenta  
croustillante à l'estragon, morilles & jus de viande corsé*

\*\*\*

*Entrement noix de coco – fruits exotiques, sorbet passion*

*Animation musicale toute la  
soirée et DƷ toute la soirée*

*\*hors boisson*

restaurant

# LE RATELIER

4 CHEMIN DU DOUET, CARNAC

réserveation :  
02 97 52 05 04

## LE RATELIER Menu Saint-Sylvestre dîner

109\*

ASSOCIATION  
FRANÇAISE DES  
MATTRES  
RESTAURATEURS

*Amuse bouche gourmand*

\*\*\*

*Marbré de foie gras de canard aux abricots secs marinés au  
Porto blanc,  
Chutney d'ananas et mangue au miel.*

\*\*\*

*Trilogie de homard, queues de langoustines et noix de St  
Jacques poêlées,  
Risotto crémeux safrané aux girolles et petit pois.*

\*\*\*

*Granité au champagne "Théophile" sublimé à l'eau de vie  
de framboise.*

\*\*\*

*Dos de cerf poêlé, embeurré de pomme de terre et patate  
douce,  
Fus au Porto et brisures de truffes noires du Périgord.*

\*\*\*

*Composition fromagère de "Ty-Pavez" aux algues et croustillant  
de reblochon,  
Petit pain aux noix et fruits secs.*

\*\*\*

*Dessert du Reveillon illustrant la symbiose entre  
chocolat et agrumes.*

\*\*\*

*Café ou thé accompagné de mignardises.*

*restaurant*

# CIRCUS BISTRO

41 AV. DES SALINES, CARNAC

*réserveation :  
en ligne*

## CIRCUS BISTRO *Menu St Sylvestre dîner*

**160€**

*Mini burger au saumon fumé, moelleux courgette et crème de betterave, sablé au foie gras et sa coupe de Champagne Mandois*

\*\*\*

*Noix de St-Jacques, viennoise de châtaignes, œufs de hareng fumé, coulis de mâche, butternut et mangue confits, gel de bergamote*

\*\*\*

*Filet mignon de cerf sauvage cuit basse température aux épices douces, crème de panais à la pistache, jus ponzu et betterave*

\*\*\*

*Assiette de fromages affinés, chutney et pousses de salade*

\*\*\*

*Pavlova ananas et cerfeuil, émulsion chocolat blanc-verveine*

\*\*\*

*Coupe de Saumur pétillant*

*Boissons comprises: une demie Plancoët. Une demie bouteille de St Véran AOC Jean Baronnat et une demie bouteille de Blaye Côte de Bordeaux AOC Château Gazin de Montaignu 2019 pour deux personnes*

*10€ offerts en ticket de jeu*

*Dîner Spectacle Cabaret  
Suivi d'un DJ*

**ITSASOA**  
*Menu St Sylvestre*  
**déjeuner**

**155€\***

*Préludes entre Terre et Mer*  
*Araignée de Mer en Beignet, Caviar*  
*Barbajuan Ricotta, Kumquat*  
*Tarama et Truffe en Tartelette*  
*Topinambours Confits au Bouillon Truffé*

\*\*\*

*La Coquille Saint-Jacques de Plongée*  
*Servie dans sa Coquille, Viennoise aux Epices de Retour d'Inde*  
*Rôtie au Lait des Barbes fumées, Caviar*

\*\*\*

*Le Saint Pierre de Petit Bateau*  
*Cuisiné au Bouillon de Pot au Feu, Foie Gras de la Ferme*  
*Uhartia et Légumes Confits*

\*\*\*

*Le Boeuf de Galice*  
*Rôti au Sautoir, Purée de Pommes de Terre Truffée, Fus de*  
*Boeuf*

\*\*\*

*Le Citron*  
*Glacé, Criste Marine, Huile d'Olive et Citron Noir d'Iran*

\*\*\*

*La Vanille de Tahiti*  
*Crème Légère, Sorbet Mangue et Fruits de la Passion*

*\*hors boisson*

**ITSASOA**  
*Menu St Sylvestre*  
*dîner*

**195€\***

*Préludes entre Terre et Mer*

*Araignée de Mer en Beignet, Caviar*

*Barbajuan Ricotta, Kumquat*

*Tarama et Truffe en Tartelette*

*Oursin de plongée, Sabayon au Jus de Pommes acidulées*

*Huître grillée au Barbecue, Oignon doux Confit*

*Topinambours Confits au Bouillon Truffé*

\*\*\*

*La Coquille Saint-Jacques de Plongée*

*Crue au Naturel, Agrumes et Huile d'Olive du Lubéron*

*Servie dans sa Coquille, Viennoise aux Epices de Retour d'Inde*

*Rôtie au Lait des Barbes fumées, Caviar*

\*\*\*

*Le Saint Pierre de Petit Bateau*

*Cuisiné au Bouillon de Pot au Feu, Foie Gras de la Ferme*

*Uhartia et Légumes Confits*

\*\*\*

*Le Boeuf de Galice*

*Marinade au Soja Blanc, Caviar*

*Rôti au Sautoir, Purée de Pommes de Terre Truffée, Jus de Boeuf*

\*\*\*

*Le Citron*

*Glacé, Criste Marine, Huile d'Olive et Citron Noir d'Iran*

\*\*\*

*La Vanille de Tahiti*

*Crème Légère, Sorbet Mangue et Fruits de la Passion*

*\*hors boisson*

**LE CAIRN**  
*Menu St Sylvestre*  
*dîner*

**290€\***

*soirée musicale*  
*avec le*  
*"oOulala" jazz*  
*band*

*Canapés*

\*\*\*

*Menu en 6 services, accord mets et vins*

\*\*\*

*Donut au foie gras – Saint Jacques bretonnes, chou-fleur et myrtilles séchées*

\*\*\*

*Homard bleu grillé au charbon, hollandaise au miso et petites herbes du jardin de Charlotte*

\*\*\*

*Le retour du Wellington de bœuf BZH et truffes noires*

\*\*\*

*Fromage de Kerguillet à la truffe et gelée de miel*

\*\*\*

*La création au chocolat d'Aurore*

\*\*\*

*Buffet de mignardises*

*\*boissons incluses*



*restaurant*

# LE PETIT BEDON

106 AV. DES DRUIDES, CARNAC

*réserve*ation :  
en ligne

## LE PETIT BEDON *Menu St Sylvestre* dîner

149€  
TTC

*spectacle*  
*transformiste*

*Amuse-bouche*

\*\*\*

*Marbré de canard au foie gras et artichaut*

\*\*\*

*St-Jacques en coquille à la crème safranée*

\*\*\*

*Suprême de volaille aux champignons, sauce Périgieux et gratin dauphinois*

\*\*\*

*Brie à la truffe, salade fraîcheur*

\*\*\*

*Pavlova maison aux fruits exotiques et sa coupe de champagne*

**SOIRÉE CABARET DE PARIS :**

*Dominic Rousseau*

*Daphné Délire*

*Victoria Williams*

*Dîner spectacle & discothèque à 19h*

*restaurant*

# LE PETIT BEDON

106 AV. DES DRUIDES, CARNAC

*réserve*tion :  
en ligne

## LE PETIT BEDON *Menu du 1er de l'an déjeuner*

79€  
TTC

*spectacle  
transformiste*

*Amuse-bouche*

\*\*\*

*Salade Folle Foie gras et saumon fumé*

\*\*\*

*Filet de bar aux morilles, purée maison*

\*\*\*

*Brioche perdue, glace pistache, caramel de beurre salé et sa coupe  
de pétillant de Loire*

\*\*\*

*1 bouteille de vin/4 personnes*

**REPAS CABARET DE PARIS :**

*Dominic Rousseau*

*Daphné Délire*

*Victoria Williams*

*Déjeuner spectacle & discothèque à 12h*

*restaurant*

# LE PHARE À HON

PLACE ST CORNÉLY, CARNAC

*réserveation :*  
02 52 52 00 55

## *LE PHARE À HON* **86€** *Menu de la St Sylvestre*

*Menu en six temps*

*Trilogie d'huitres du Pô, servies froides et chaudes*

\*\*\*

*Gravlax de Saumon d'Ecosse à la betterave, et sa sauce acidulée à l'huile de persil*

\*\*\*

*Carpaccio de noix de Saint-Jacques à l'huile de truffe et brisures de fèves de cacao du Honduras*

*Pavé de Bar sauvage en écailles de pomme de terre, émulsion au champagne et ses petits légumes*

\*\*\*

*Mousse de chèvre frais, Sorbet aux pommes des jardins de Carnac et chèvre sec râpé*

\*\*\*

*Entremet Chocolat et Kiwi et son croustillant  
Chocolat et sarrasin*

*Une coupe de champagne offerte  
avec les mises en bouches*

*Possibilité d'accord Mets et Vin en 4 temps à 39€*

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 31 au matin  
Réserveation 48h à l'avance*