

Golfe du
Morbihan
Vannes
TOURISME

Menus du réveillon

(OFFICE DE TOURISME)
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

VANNES & SES ENVIRONS

Le Roof 10 allée des frères Cadoret 56000 VANNES

DÉJEUNER DU NOUVEL AN

Renseignements & Réservations au 02 97 63 47 47
ou par mail : reception@le-roof.com

Menu des Fêtes

Le Foie Gras de Canard « Maison » et son Chutney
Ou

Les Six Huîtres Plates « Belon » N°0

*

Le Médailon de Lotte aux Écrevisses, Sauce Champagne

*

Etuvée de Poireaux aux Truffes

Ou

Le Filet d'Agneau Rôti au Romarin, Paupiette de Choux aux Petits Légumes

*

Le Coussin Croustillant de Brie aux Châtaignes, Roquette au Vinaigre de Xérès

*

La Compotée d'Oranges Sanguines, Chocolat Parfumé au Poivre de Timut

Menu Fruits de Mer

L'assiette du Pêcheur (Huîtres, Langoustines, Bigorneaux, Tourteau, Palourdes, Bulots, Crevettes)

*

Le Coussin Croustillant de Brie aux Châtaignes, Roquette au Vinaigre de Xérès

*

La Compotée d'Oranges Sanguines, Chocolat Parfumé

Menu des Fêtes ou Menu Fruit de Mer à 57,00€ (Hors Boissons)

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

Le Café de Conleau 10 allée des frères Cadoret 56000 VANNES

DÉJEUNER DU NOUVEL AN

Renseignements & Réservations au 02 97 63 47 47 ou reception@le-roof.com

Menu des Fêtes

Les Petites Noix de St Jacques (pétoncles) à la Bretonne

Ou

Le Foie Gras de Canard « Maison » et son chutney

*

Le Pavé de Bar Rôti sur sa Peau, Sauce Noilly

Ou

Le Demi Pigeonneau Rôti, Sauce Cidre, Mousseline de Céleri et Pommes Rôties

*

Le Trio de Fromages, Salade Mêlée (supp 6,00 €/pers)

*

Le Lingot Ananas aux Épices de Noël

* * *

Menu Fruits de Mer

L'assiette du Pêcheur *

(Huîtres, Langoustines, Bigorneaux, Tourteau, Palourdes, Bulots, Crevettes)

*

Le Trio de Fromages, Salade Mêlée (supp 6,00 €/pers)

*

Le Lingot Ananas aux Épices de Noël

*

* (sur commande, l'assiette du Pêcheur peut être servie sur plateau)

* * *

Menu des fêtes ou menu fruits de mer à 40€

Le Sous-Sol 15 Place Maurice Marchais, 56000 VANNES

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Servi uniquement sur réservation au 02 97 47 69 82

Bouchées apéritives

*

Raviole de cèpe au foie gras et nage de champignons

*

Saint jacques rôties, crème de topinambour et émulsion de bardes au saké et truffe

*

Filet de saint pierre, salsifis en déclinaison, jus de volaille réduit truffé

*

Assiette de fromages de la fromagerie de Kérouzine +8€

*

Choux pâtissiers au chocolat, poire rôtie à la fève de tonka et gel de poire

*

Mignardises

* * *

Menu unique à 80€ par personne sur réservation (hors boissons)

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

MENU DE LA ST SYLVESTRE

À partir de 20h30

Renseignements & Réservations au 02 97 67 57 77

Coupe de Champagne Mumm

Amuse-bouches du nouvel an

*

Chaud et froid de foie gras de canard, pain d'épice "façon pain perdu"

Réduction de Porto et bâtonnets de Granny Smith

*

Pissaladière de Saint-Jacques juste nacrées et magret fumé

Duxelle de cèpes, vinaigrette balsamique et huile de truffe noire

*

Granité fraîcheur "ti punch" au rhum ambré et lime

*

Suprême de pigeonneau royal fondant

Petit pâté de cuisse tiède aux truffes, purée de céleri rave, éclats de châtaignes

*

Tranche de brie truffé "Délice de Favières"

Pain noir aux céréales

*

Surprise de Maelig Georgelin "Au petit Prince" à Etel

Chocolat caraïbe et thé noir, framboise et choux

*

Café, macarons et douceurs

* * *

Tout compris / 1 verre 10cl par personne et par plat

Vins en accord avec chaque plat

Dîner spectacle Saint-Sylvestre "Ile Maurice"

Groupe "Hexley Nu Soul" et ses danseuses

4 danseuses, 3 musiciens

Une soirée haute en couleur et lumière, des rythmes d'ici et d'ailleurs

Et soirée dansante avec DJ YOUSSE

* * *

Menu à 165€ par personne

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

Restaurant L'Annexe 18 Rue Emile Burgault, 56000 VANNES

MENU DE LA ST SYLVESTRE

**Menu unique servi uniquement sur réservation au 02 97 42 58 85
ou par mail à l-annexe.56@orange.fr**

Carpaccio de St Jacques / Charbon végétal / Sorbet corail
*
Escalope de foie gras poêlée / Céleri-poire / Grué de cacao
*
Pomme de terre comme une boulangère / Oignon de Roscoff / Truffe noire
*
Filet de bar sauvage / Raviole de cèpes et homard / Bouillon Dashi
*
Dos de daim / Pistaches et salsifis / Jus aux baies de genièvre
*
Fromage pour l'occasion (+ 8 €)
*
Pain d'épices maison / Mangue / Sorbet gingembre
*
Sablé salé au chocolat / Crémeux chocolat et gianduja / Sorbet champagne

* * *

Menu Dégustation 7 services : 100 €
Accord Mets & Vins 4 verres Dégustation : 35 €

La Brasserie des Halles 9 rue des Halles, 56000 Vannes

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Réservation au 02 97 54 08 34

Mise en bouche
◇
Terrine de foie gras de canard maison, brioche et gelée de coing
◇
Brochette de lotte aux pointes d'asperges vertes sauce Hollandaise
aux agrumes
◇
Sorbet artisanal au citron vert et vodka
◇
Filet de Bœuf « Français » crème de cèpes,
pommes Grenailles de Normandie à la fleur de sel.
◇
Feuilleté de camembert aux pommes fruits, petite mesclun aux éclats
de noisettes.
◇
LE RUBIS
Mousse vanille framboise, compote de fruits rouges, biscuit pistache et croquant chocolat blanc

◇ ◇ ◇

Menu 5 plats à 69.00 € par personne (hors boissons)

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34
BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes
golfedumorbihan.bzh

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Renseignements & Réservations au 02 97 46 40 39

ou par mail : contact@brasserie-bleue.fr

Amuse-bouche

Carpaccio de st jacques et huile de homard

*

Acras de homard et Tajine de légumes de saison

*

Homard rôti aux châtaignes

*

Suprême de volaille de Bresse, émulsion

homardine et pommes amandines

*

Croustillant de Badennois, confit de potimarrons

et jeunes pousses

*

Sphères chocolat, accent de cognac et agrumes, coulis de poires

Ambiance musicale

Menu à 95€ par personne (hors boissons). Places limitées, sur réservation.

MENU DE FIN D'ANNÉE

Renseignements & Réservations au 02 97 46 40 39

ou par mail : contact@brasserie-bleue.fr

Tartare de St Jacques et crème de petits pois à la menthe

Ou

Pressé de foie gras et paleron de bœuf, chutney d'oignons rosés

◇

Rôti de chapon crème de girolles / pommes de terre grenailles

Ou

Dos de lieu jaune doré / légumes de saison et beurre safrané

◇

Dôme mangue, passion et yuzu

Ou

Macaron cœur coulant chocolat

◇◇◇

Menu à 25€ par personne (hors boissons)

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

A l'image Saint-Anne 8 Place de la Libération, 56000 VANNES

DÉJEUNER DU JOUR DE L'AN

Servi uniquement sur réservation au 02 97 63 27 36

Par mail à info@kyriad-vannescentre.com

L'éclair parfumé au pain d'épice, onctueux de foie gras, jeu de texture autour de la mangue, cristalline de kumquat

*

Ecume d'araignée de mer/ truffe noire du Périgord

*

Douceur de litchi

*

Canon de biche, « Délicatesse » d'Héliantis, essence de groseille

*

Financier aux agrumes, crème chiboust vanillé, pamplemousse et sorbet mandarine

*

Assiette de mignardises

Menu à 60€ (hors boissons)

Le Roscanvec 17 rue des Halles, 56000 VANNES

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Renseignements et Réservations au 02 97 47 15 96

ou par mail : roscanvec@yahoo.fr

Homard bleu nuit, laqué au cidre de glace, copeaux de navet marinés au vinaigre de riz, granny smith et huile de noisette

*

Saint Jacques en tempura, crème de parmesan et truffe noire

*

Dos de Saint Pierre cuit au four puis glacé au Champagne et caviar de France

*

Perdreau de chasse et foie gras, l'ensemble cuit à l'étouffé, compotée de chou et châtaignes à la truffe noire, jus de cuisson parfumé à la genièvre

*

Le citron en trompe l'oeil

*

Noir et noire : chocolat et truffe du Périgord sous différentes textures

Menu à 140€ par personne (hors boissons)

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Réveillon dansant

Renseignements au 02 97 47 93 93

ou par mail : levieuxportrestaurant@orange.fr

Cocktail Saint Sylvestre avec ses Amuse Bouches

*

Assiette périgourdine et Foie gras de Lanvaux

*

Lotte à l'Armoricaïne - Petits légumes

*

Granité au Pommeau de Bretagne

*

Filet de Boeuf aux Cranberries

Légumes du moment

*

Brie caramélisé - Salade aux Noix

*

Symphonie Gourmande 2020

* * *

Pochette Cotillons par personne - Soupe à l'oignon

Tables individuelles

Danse et Animation toute la nuit

Côtes de Gascogne blanc-Bordeaux récoltant Côtes de Bourg

Rosé Cinseault – Café - Eau plate et pétillante- Champagne

Réservation sur acompte de 52 € par personne

102 € Boissons comprises de 21 heures à l'aube

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Renseignements & Réservations au 02 97 44 85 85 ou par mail : contact@lesvenetes.com

Bouchon de saumon fumé aux feuilles de câprier

Barbajuan d'escargot de l'île de Groix

Huître creuse de Mr Jégat en gelée de coques

*

Tartare de langoustines au caviar de la maison pétrossian

*

Noix de St Jacques grillée au cédrat confit et bergamote

*

Tourteau et Homard en fine Lasagne de céleri

*

Granité

*

Aiguillette de St Pierre Rôti en espuma de pomme de Terre à la Truffe

*

Volaille de Bresse farcie au Foie gras et Morilles

*

Douceur de Fruits exotiques en gelée de sauternes

*

Dessert de l'an neuf aux parfums de Vanille et Chocolat

Menu susceptible de changement en fonction des disponibilités de produit frais

Menu à 210 euros par personne

Accord mets & vins compris dans le menu

Coupe de champagne accompagnée de ses amuses bouche en 3 services.

DÉJEUNER ET DÎNER DU JOUR DE L'AN

Renseignements & Réservations au 02 97 44 85 85 ou par mail : contact@lesvenetes.com

Amuse-bouche de saison

*

Tartare de langoustines au caviar au fruits de la passion

*

Noix de St Jacques grillée au cédrat confit et bergamote

*

Granité

*

Aiguillette de St Pierre Rôti en espuma de pomme de Terre à la Truffe

Ou

Volaille de Bresse farcie au Foie gras et Morilles

*

Avant Dessert

*

Dessert de l'an neuf aux parfums de Vanille et Chocolat

Ou

Soufflé chaud au grand marnier

Tous nos produits sont frais et faits maison, nos poissons sont sauvages,

nos viandes sont d'origines Française

Menu susceptible de changement en fonction des disponibilités de produit frais

Menu à 69€ par personne (hors boissons)

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

MENU DE LA ST SYLVESTRE ET DU JOUR DE L'AN

Sur réservation au 02 97 43 02 00

MENU DE FÊTE SERVI AU RESTAURANT

Fondant de choux fleur au homard pointe de caviar



Tartine de pain de maïs aux copeaux
de foie gras et épices douces



Noix de Saint Jacques aux petits légumes, bouille exotique



Le suprême de chapon farci aux cèpes flan de butternut



Mille feuilles de roquefort au pain d'épices



Dessert de Fête



55€ par personne à emporter

Prix 70€ par personne (hors boissons) au restaurant

Prix 99€ par personne (avec boisson) au restaurant

La Cimenterie Petite Plaisance, 56450 THEIX-NOYALO

ANIMATION DU RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE

Sur réservation sur le site :

<https://www.helloasso.com/associations/tav/evenements/balbiz-art-5>

Concerts / Spectacles de 19h à 5h du matin



Le fameux Balbiz'art revient pour une soirée déguisée qui marquera en musique le début d'une très belle année 2020 !



YANNIS WHY Véritable talent montant de la magie, il passera parmi les tables pour vous proposer des tours de close-up et vous présentera sur scène son spectacle de grande illusion.



LE CRIEUR DE RUDRU Vous avez des choses à dire, un coup de gueule, un cri d'amour ou une annonce à faire passer pour clôturer l'année 2019 ? Dites-le au crieur public, qui le colportera avec joie !



CHATEAU LAFEET LIVE Un duo accordéon/guitare en acoustique aidé de leurs machines pour une traversée tout en loops des musiques tzigane, celtique, swing, dub, hip hop et beatbox.



TCHIK'IT UP Compositions originales teintées de ska, reggae, dub, funk où le chant, le toast et les cuivres se calent sur une rythmique envoûtante et dynamique.



TEKEMAT C'est bien un duo drum and bass, mais d'un genre nouveau, l'un joue de la batterie, l'autre du soubassophone accompagnés d'un DJ pour une performance spectaculaire !



MILVICH Passionné de musiques traditionnelles du monde entier, il partagera avec vous un savoureux cocktail pour finir la soirée : Nu Cumbia, Global Bass, Arabic Groove, Indian, Electro Swing, Ghetto Funk....



*Soirée chauffée sous le Bal monté et chapiteau installés à la Cimenterie
TOUTE LA SOIRÉE : Bar et Petite restauration sur place*

A partir de 15€ par personne

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

PRESQU'ÎLE DE RHUYS

Casino Joa Rond-point du Crouesty 56640 ARZON

MENU DE LA ST SYLVESTRE

À partir de 20h

Sur réservation au 02 94 53 99 44 ou à l'accueil du Casino

Coupe de Champagne & ses mises en bouche

*

Pressé de canard, poêlée de fruits frais au miel & épices douces

*

Tarte fine de St Jacques & turbot, étuvée de légumes, huile de sésame & sorbet

*

Pause cidrée

*

Noisette de veau Grand soir, mousseline de patate douces, Espuma de champignons & jus corsé

*

Les affinés d'Isabelle à Suscinio

*

Un autre Saint revisité

*

Coupe de Champagne & mignardises

Soirée dansante au restaurant, animé par le groupe MAYDAY
et en salle Joa, animé par le trio SISTA'FLOW + 10€ DE JETONS OFFERTS

Menu à 119€ par personne (boisson comprise)

Le Kerstéphanie Route du Roaliguen 56370 SARZEAU

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Servi uniquement sur réservation au 02 97 41 72 41

Truite confite à l'huile d'olive ~ Épinard ~ Céleri ~ Caviar d'aquitaine

*

Noix de Saint Jacques rôties ~ Bouillon de barde ~ Salsifis grillés ~ Noisette ~ Kumquat

*

Bar grillé ~ Cotriade ~ Moules marinières ~ Brocolis ~ Panais ~ Baie de Goji

*

Chevreuril rôti ~ Betterave cuite sur sel ~ Maïs ~ Sauce Grand Veneur

*

Moelleux à la cannelle ~ Ganache Dulcey ~ Mandarine pochée ~ Crème glacée au butternut

Menu à 110 euros par personne (coupe de champagne avec le dessert)

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34
BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes
golfedumorbihan.bzh

MENU DE LA ST SYLVESTRE
Renseignements & Réservations au 02 97 41 77 29

Coupe de Champagne et petits fours
*
Mise en bouche
(Macaron noir, crème combawa, St Jacques)
*
Foie Gras mi-cuit , caviar poire cassis
*
Homard Breton rôti, crème topinambour noisette, émulsion au Champagne
*
Sorbet citron/basilic, vodka
*
Chapon de St Gildas en habit vert, tatin de courge, jus aux truffes
*
Tête de moine, tuile sarrasin , gelée de cidre
*
Fuseaux croquants chocolat grand cru du Pérou, marron, clémentines corses
*
Café et mignardises

Menu à 88 € par personne (hors boissons)

MENU DU JOUR DE L'AN
Renseignements & Réservations au 02 97 41 77 29

Mise en bouche
(macaron noir, crème combawa, St Jacques)
*
Foie Gras mi-cuit, caviar poire cassis
*
Pavé de Bar, crème topinambour, émulsion de Champagne
*
Tête de moine, tuile sarrasin, gelée de cidre
*
Fuseaux croquants chocolat grand cru, marron, clémentines corses

* * *

Servi uniquement pour le déjeuner du 1er janvier 2020

* * *

Menu à 49 € par personne (hors boissons)

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

Le Manoir de Kerbot Lieu-dit, Kerbot 56370 SARZEAU

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Sur réservation au 02 97 26 40 38

Coupe de champagne et canapés



Mise en bouche



Foie gras aux éclats de pistache, pignons de pin, abricots secs, effet nougat, brioche à la châtaigne et chutney pamplemousse gingembre.



Noix de Saint Jacques rôties beurre de coques, risotto, riz vénéré et céleri.



Filet de bœuf d'origine France, réduction aux cranberries, Darphin de ratte et légumes de saison. Trilogie de fromages de Bretagne. Condiments et jeunes pousses.



Petit cornet surprise en attendant la suite



Mariage du chocolat et de la mandarine



Café



Coupe de champagne après le baiser des douze coups



Soirée dansante



Menu à 110€ par personne, hors boissons, 2 coupes de Champagne incluses.

Menu à 130€ par personne avec accord mets et vins, ½ eau minérale.

Menu à 145€ par personne, dîner au Champagne (Brut grande réserve, Daniel Dumont).

Un acompte de 30 euros par personne est demandé (qui vous sera restitué le 31 décembre).

LANDES DE LANVAUX

Le Makaira 5 place de la Mairie, 56390 GRAND-CHAMP

DÉJEUNER DU JOUR DE L'AN

**Réservation obligatoire au 02 97 66 76 66 / 06 20 98 10 83
(jusqu'au 26 décembre 2019)**

Soupe de moules safranée à ma façon, croûtons à l'ail



Foie gras mi-cuit maison au Layon, gelée manzana-pomme verte, réduction orange-Tonka, pain aux fruits grillé



Noix de St Jacques rôties en coquille, risotto crémeux au Champagne, jus de coquille réduit



Filet de Bœuf, Pommes Dauphines aux senteurs de truffes noires, sauce Périgourdine



Sablé Breton façon cheesecake, crème citron/citron vert, sorbet cassis



Coupe de Crémant de Loire offerte

Menu à 59€ par personne (hors boissons)

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE

Renseignements & Réservations au 02 97 44 50 50 ou contact@aubergedurohan.com

Champagne Brut Rosé et ses bouchées apéritives

*

Mise en bouche de homard en verrine

*

Chaud froid de langoustine, fine gelée de crustacés, crème de langoustine
1 verre d'AOP Côtes du Roussillon – Augusta – Domaine Rièr Cadène - 2018

*

Saint-Jacques rôties, concassée de cèpes et crumble sylvestre, Emulsion légèrement iodée
1 verre d'AOC Saint Véran – Domaine de Pouilly Besson - 2018

*

Filet de chevreuil en croûte légère de noisettes, jus réduit
Mousseline de cerfeuil tubéreux et légumes de saison
1 verre d'AOC Lalande de Pomerol – Château de Roquebrune - 2015

*

Brie chaud, pomme fruit rôtie, douceur poivrée
1 verre d'AOC Lalande de Pomerol – Château de Roquebrune - 2015

*

Sapin Gourmand aux saveurs de marrons glacés, vanille et mandarine

*

Café et mignardises

½ bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse Plancoët par personne
Contenance d'un verre de vin : 10cl - Contenance d' ½ bouteille d'eau : 50cl

Menu à 100 Euros par personne boissons comprises

DÉJEUNER DU JOUR DE L'AN

Renseignements & Réservations au 02 97 44 50 50 ou contact@aubergedurohan.com

Champagne Brut Rosé et ses bouchées apéritives

*

Mise en bouche de homard en verrine

*

Déclinaison autour du foie gras 1 verre d'IGP Côtes de Gascogne – Petit Manseng – Domaine Laguille - 2017

*

Saint-Jacques rôties, concassée de cèpes et crumble sylvestre, Émulsion légèrement iodée
1 verre d'AOC Saint Véran – Domaine de Pouilly Besson - 2018

*

Volaille festive cuite lentement avec une farce aux truffes, Sauce suprême et légumes d'hiver
1 verre d'AOC Saint Amour – Domaine des Darrèzes - 2016

*

Sapin Gourmand aux saveurs de marrons glacés, vanille et mandarine

*

Café et mignardises

½ bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse Plancoët par personne
Contenance d'un verre de vin : 10cl - Contenance d' ½ bouteille d'eau : 50cl

Menu à 75 Euros par personne boissons comprises avec les 2 entrées
Menu à 60 Euros par personne boissons comprises avec 1 entrée au choix

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE
Renseignements & Réservations au 06 24 51 79 62

Apéritif - Mise en Bouches (7 pièces/personne)

*

Sablé tapenade et Saint-Jacques rôtie, Blinis de Saumon demi fumé citron, Opéra mangue Foie Gras
pain d'épices, Croquant chèvre magret fumé, Bouchée de Saint-Jacques et légumes au cognac,
Poêlon de crémeux de Cabillaud de coco, Grenaille farci en duxelles
Coupe de Champagne « Nicolas Feuillate »

*

Kouign Aman de Homard et Saint-Jacques
Jeunes légumes glacés et sa bisque
Domaine des Rochelles, Val de Loire, Sauvignon 2018

*

Filet de Veau poêlé, jus corsé aux Morilles
Tagliatelles de légumes, Pommes de terre rôties au lard et petits champignons persillés
Château Graveyre, Bordeaux supérieur, Merlot et Cabernet-Sauvignon 2016

*

Assiette de Fromages affinés
Brie de Meaux, Pouligny Saint-Pierre, Saint-Nectaire fermier
Château Graveyre, Bordeaux supérieur, Merlot et Cabernet-Sauvignon 2016

*

Assiette de dégustation
Croquant chocolat orange, Tartelette citron meringuée, Dôme chocolat feuille d'or

Coupe de Champagne « Nicolas Feuillate »
Eau plate, Eau pétillante, Café ou Thé

Yaka Breizh Production présente : Repas et spectacle avec Didier Gustin.
"Il était une voix", 30 ans d'imitations.
Animateur + DJ.
Traiteur : Poulain et fils

Menu à 137€ par personne
A partir de 6 personnes, menu à 132€
A partir de 8 personnes, menu à 127€

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34
BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes
golfedumorbihan.bzh

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Servi uniquement sur réservation au 02 97 62 08 11

Par mail à contact@hotel-leclosdeshortensias.fr

Cocktail maison

*

Mise en bouche : Tataki de saumon

*

Tatin de foie gras de canard

*

Crumble de homard aux algues

*

Trou Breton

*

Tournedos de filet de veau en croûte de noisettes et châtaignes

délice de patates douces

*

Assiette de fromages du Morbihan, Timanoix et Tomme de Rhuys

*

Omelette Norvégienne de la ferme de Botloré

*

Coupe de Champagne Gauthier Brut

Menu à 76€, service compris (Places limitées, sur réservation)

ILE D'ARZ

L'Escale en Arz Cale de Béluré 56840 ILE D'ARZ

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Servi uniquement sur réservation au 02 97 44 32 15 ou au 06 23 49 37 68

Par mail à contact@restaurant-escale.com

Coupe de Champagne et ses amuses bouches

OU

Gambas flambées et Saint Jacques rôties aux légumes anciens

*

Pause fraîcheur

*

Grenadin de Veau, son jus corsé au porto. Tatin de légumes, pommes de terre rôties, girolles poêlées

OU

Pavé de turbot rôti et son wok de légumes, sauce au Karil gosse

*

Bavarois à la clémentine, sorbet mandarine, ganache au chocolat

OU

Duo de mousse Chocolat noir et poire, sorbet plein fruit à la poire

Possibilité d'un brunch le 1er Janvier de 9h00 à 14h00 : 26€ par personne

Menu à 62€ par personne (hors boissons)

CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh

Retrouvez toute l'actualité sur le site Internet
WWW.GOLEDUMORBIHAN.BZH



CONTACT

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VANNES - LANDES DE LANVAUX - +33 (0)2.97.47.24.34

BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS - +33 (0)2.97.53.69.69

tourisme@golfedumorbihan.bzh

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

golfedumorbihan.bzh