

**Golfe du  
Morbihan  
Vannes**  
TOURISME

( OFFICE DE TOURISME )  
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

# Menus du réveillon de Noël

## VANNES & SES ENVIRONS

**Le Roof** 10 allée des frères Cadoret - Presqu'île de Conleau, 56000 VANNES

### **MENU DU SOIR ET DU JOUR DE NOËL**

Sur réservation 02 97 63 47 47

#### **Menu des Fêtes**

Le Foie Gras de Canard « Maison » et son Chutney

Ou

Les Six Huîtres Plates « Belon »

◇

Le Médaillon 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 à 57,00 Euros (Hors Boissons)**

◇ ◇ ◇

#### **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 fruits de mer à 57,00 Euros (Hors Boissons)**

**DÉJEUNER DU JOUR DE NOËL**

Renseignements & Réservations au 02 97 63 47 47  
ou par mail : [reception@le-roof.com](mailto: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 40,00€ (Hors Boissons)**

**MENU DU SOIR DE NOËL**

**Renseignements & Réservations au 02 97 67 57 77**

Cocktail de Noël



Pressé de foie gras de canard et jambon Jabugo

Pain carré aux figues et abricots secs

Ou

Neuf huîtres No 3 de la baie de Quiberon



Médailles de dos de cerf mariné aux baies roses et genièvre  
Éventail de boudin blanc truffé, purée de vitelotte à l'huile de noix



Assiette de tomme de Rhuys et brebis affinées  
Fromagerie chez Véro aux halles des Lices de Vannes



Bûchette "altitude" chocolat noir craquant  
Biscuit amande, compotée orange et kalamansi et chantilly noisette



Café et petits chocolats de chez Alain Chartier



**Soirée animée par SWEET DREAM (Jazzy Chic & Lounge)**

**Menu à 58€ par personne (hors boissons)**

**La Brasserie des Halles** 9 rue des Halles, 56000 VANNES

**MENU DU SOIR DE NOËL**

**Réservation au 02 97 54 08 34**

Terrine de foie gras de canard maison

Ou

Les 9 huîtres du golfe du Morbihan

Ou

Saumon Fumé d'Ecosse, mousse de Wasabi et pain noir Toasté



Pavé de Cerf sauvage mariné Grand Veneur,  
Mousseline de pomme de terre parfumée.

Ou

Pavé de Sandre rôti, mijoté de lentilles vertes du Puy  
crème légère au citron.



L'omelette Norvégienne au Grand Marnier coulis de framboise

Ou

Bûche artisanale « la Cabosse »

Biscuit brownies, croustillant chocolat, mousse chocolat nouvel guinée,  
compotée de banane et gelée de passion



**Menu trois plats à 39.00 € par personne (hors boissons)**

**MENU DE NOËL**

**Renseignements & Réservations au 02 97 46 40 39**

**ou par mail : [contact@brasserie-bleue.fr](mailto:contact@brasserie-bleue.fr)**

Pressé de foie gras, crumble châtaigne et gelée de Belchard

Ou

Croustillant d'escargots de l'île de Groix, potimarron et crème d'ail.

Ou

Tartare de st jacques, crémeux de topinambours au citron vert

◇

Entrecôte de veau dorée, jus court au pain grillé et écrasé de céleri fumé

Ou

Fricassée de chapon aux girolles, pommes Anna

Ou

Dos de maigre en croûte de cèpes, émulsion de crustacés et légumes de saison

◇

Mille-feuille praliné/châtaignes et crème d'Arabica

Ou

Soufflé au chocolat « Guanaja 70% »

Ou

Bûche mangue, vanille citron vert et parfum de Rhum

◇ ◇ ◇

**Menu à 36 € par personne (hors boissons)**

**MENU DE FIN D'ANNÉE**

**Renseignements & Réservations au 02 97 46 40 39**

**ou par mail : [contact@brasserie-bleue.fr](mailto: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)**

**Le Roscanvec** 17 rue des Halles, 56000 VANNES

**MENU DU RÉVEILLON DE NOËL  
DÉJEUNER DU JOUR DE NOËL**

Renseignements et Réservations au 02 97 47 15 96  
ou par mail : [roscanvec@yahoo.fr](mailto:roscanvec@yahoo.fr)

Mise en bouche : Chair de tourteau liée d'une mayonnaise au curry vert, zéphyr acidulé  
◇  
Saint Jacques et combawa en tartelette, crème fermière et caviar de France à la feuille d'or  
◇  
Raviole de homard pochée dans un consommé de homard, champignons des sous-bois et sauce au Chablis  
◇  
Suprême de chapon contisé à la truffe noire, jus de cuisson monté au beurre de foie gras et copeaux de truffe  
◇  
Dôme exotique : bavarois litchi, coeur coulant à la mangue, meringue à la française, sablé breton à la noix de coco et sorbet exotique  
Ou  
Chocolat noir en texture crémeuse, sarrasin, sabayon Champagne et glace "Havane"

◇ ◇ ◇

**Menu à 105€ par personne avec 2 entrées / plat / dessert au choix (hors boissons)**

**Les Vénètes** 9 rue de la Carrière, 56610 ARRADON

**DÉJEUNER ET DÎNER DU JOUR DE NOËL**

Renseignements & Réservations au 02 97 44 85 85  
ou par mail : [contact@lesvenetes.com](mailto:contact@lesvenetes.com)

Amuse-bouche de saison  
◇  
Saumon fumé par nos soins, croustillant de sarrasin et pickles de légumes  
◇  
Noix de St Jacques rôties au cerfeuil tubéreux, espuma fumé  
◇  
Granité  
◇  
Dos de Bar cuit sur sa peau,  
Embeurrée de pomme de terre aux fines herbes et huile de Truffe  
Ou  
Poitrine de canard Burgaud aux agrumes et endives caramélisées  
◇  
Avant Dessert  
◇  
Soufflé chaud au grand marnier  
Ou  
Délice de Noël au chocolat Guayaquil et fruits exotiques

◇ ◇ ◇

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](mailto:tourisme@golfedumorbihan.bzh)  
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes  
[golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)

**L'Hortensia** 18 rue Sainte Brigitte 56450 NOYALO

## **MENU DE NOËL**

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**

**70€ par personne (hors boissons) au restaurant**

**9€ par personne (avec boisson) au restaurant**

# **PRESQU'ÎLE DE RHUYS**

**Casino Joa** Rond-point du Crouesty, 56640 ARZON

## **MENU UNIQUE**

Le menu de Noël du 16 au 25 Décembre - Restaurant "Le Jules Vernes"

Sur réservation au 02 97 53 99 44 ou à l'accueil du casino

Coupe de Champagne et ses mises en bouche



Bruschetta au foie gras, légumes confits légèrement épicés



Filet de bar mariné et grillé aux herbes, crème de demoiselles



Douceurs aux parfums d'hiver



Eau minérale et café compris



**Menu à 39€ par personne (hors boisson)**

**Menu à 35€ pour les clients club**

**Le Kersthéphanie** Route du Roaliguen 56370 SARZEAU

## DÉJEUNER ET DÎNER DE NOËL

Sur réservation au 02 97 41 72 41

Foie gras de canard ~ Betterave cuite sur sel ~  
Maïs



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



Chapon de la ferme de Botpenal ~ Galette de sarrasin ~  
Carottes glacées ~ Poireaux ~ Jus court



Croustillant à la noix ~ Ganache au chocolat Manjari ~  
Crème glacée à la confiture de lait



Menu à 65 euros par personne (hors boissons)

## LANDES DE LANVAUX

**Auberge du Rohan** 20 route de Vannes, 56890 MEUCON

### DÉJEUNER DU JOUR DE NOËL

Renseignements & Réservations au 02 97 44 50 50

ou par mail : [contact@aubergedurohan.com](mailto: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



**75 Euros par personne boissons comprises avec les 2 entrées**  
**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](mailto:tourisme@golfedumorbihan.bzh)  
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme - Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes  
[golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)

Retrouvez toute l'actualité sur le site Internet  
[WWW.GOLEDUMORBIHAN.BZH](http://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