



# Restaurant du Casino

MERCREDI 31 DÉCEMBRE AU SOIR

Menu : 135€  
(hors boisson)

Éveil des sens et bulles festives

## ENTRÉE

Délice de foie gras du Domaine de  
Lanvaux Maison,  
Chutney aux saveurs festives

---

## PLATS

Noix de saint jacques, émulsion  
délicate et Touches Iodées

Filet Mignon de Cerf, Jus Parfumé et  
trésors de saison

---

## FROMAGE

Saveurs du terroir

---

## DESSERT

Féerie sucrée  
Café ou thé, tout en douceur

5 € de crédits  
de jeu offerts



# UP2PLAY

Tarif : 120€  
par adulte

MERCREDI 31 DÉCEMBRE AU SOIR

Thème : Sous  
les Tropiques

## 19H00 - 20H30 : ACCUEIL ET APÉRITIF

Cocktail de bienvenue, musique tropicale et activités  
au choix.

## 20H30 - 21H45 : ENTRÉE - BUFFET

Boudin antillais

Acras, sauce « chien » pimentée ou sauce mangue douce  
Avocat au crabe, riz blanc, mayonnaise citron vert & cive,  
toasts briochés

Minis brochettes crevette gingembre/mangue ou poulet  
soja/ananas  
1 verre inclus

## 22H00 - 23H30 : PLAT - BUFFET

Choisissez votre plat (à préciser lors de la réservation)  
Cochon confit aux 4 épices, ananas rôti & gratin de patates  
douce

Cari de poulet, riz & rougail tomates au combava  
1 verre inclus

## 23H30 : DJ SET

Le DJ prend les commandes pour vous faire danser  
jusqu'au bout de la nuit.

## 00H10 : DESSERT - BUFFET

Bananes flambées au rhum, crème fouettée vanille  
Blanc manger coco, fruits de la passion, mangue, fruits rouges  
1 verre inclus



# Château des Tourelles

MERCREDI 31 DÉCEMBRE AU SOIR

Tarif adulte : 215 €  
(hors boisson)

Tarif enfant de 4 à 12  
ans : 60 €  
(hors boisson)

## ENTRÉE

Noix de Saint Jacques rôties aux  
agrumes,  
émulsion de cresson, caviar d'Aquitaine

---

## PLATS

Homard cuit dans un bouillon,  
millefeuille de pomme de terre et tartare  
d'algues, jus de crustacés émulsionné  
Filet de bœuf cuit au sautoir en croûte de  
poivre,  
croquette de risotto moelleux à la truffe,  
réduction de Porto

---

## FROMAGE

Brillat-Savarin à la truffe noire de la Maison  
Beillevaire

---

«Éveil des Sens»

---

## DESSERT

Mignardises et chocolats fins  
Eaux de dégustation microfiltrées et  
café compris



# Château des Tourelles

Tarif adulte : 98 €  
(hors boisson)

BRUNCH DU JOUR DE L'AN

Tarif enfant de 4 à 12  
ans : 49€  
(hors boisson)

## BUFFET DES ENTRÉES

Homard Roll aux agrumes – Brochettes de Gambas, Légumes et Safran –  
Œufs brouillés à la truffe Terrine de Lotte au Corail de Homard et Pistaches  
Torréfiées – Terrine de Foie Gras de Canard aux Figues Sushis de Saumon et  
Œufs de Truite – Croque-Monsieur à la Truffe – Terrine de Pintade aux  
Morilles

---

## LES VELOUTÉS DU CHÂTEAU

Velouté de potimarron à la crème et aux cèpes – Châtaignes et magret de  
canard fumé  
Crèmeux de langoustines et caviar d'Aquitaine – Crème brûlée au foie gras et  
aux châtaignes

---

## CÔTÉ MER

Saumon Gravlax à la vodka et aux fruits de la passion – Saumon fumé par nos  
soins – Huîtres de Kercabellec

---

## L'ATELIER CHAUD

Volaille rôtie au Beurre de Truffe  
Brochettes de Noix de Saint Jacques, Crème de Coco de Paimpol et Piment  
d'Espelette  
Gambas grillées marinées au Gingembre et Citron vert  
Noisettes d'Agneau au Romarin et aux Marrons

---

## LE PLATEAU DE FROMAGES DE LA MAISON BEILLEVAIRE

Sélection de Fromages affinés

---

## LES DESSERTS

C'Choux... et autres douceurs sucrées  
Eaux de dégustation microfiltrées et  
café inclus



# La Source des Lys

31 DÉCEMBRE

Tarif adulte : 130€

Accueil au champagne et sa mise en bouche

---

## ENTRÉES

Foie gras cru cuit au sel, pain d'épices et toasts

---

## PLAT

Demi-homard flambé, coulis de crustacés

Trou Normand

Filet de boeuf aux morilles

---

## FROMAGES

Duo de fromages et salade

---

## DESSERT

Pancake glace nougat aux marrons glacés

Café

Coupe de champagne

Vins 1 bouteille pour 4 : Blanc, Petit Bourgeois saivignon,  
Rouge, Bordeaux Château la Croix de Queynac



# Grain de Folie

31 DÉCEMBRE

130€ avec une coupe de  
Champagne "Deutz Brut/Rosé

*Menu en 6 temps*

150€ avec 1/2 bouteille de vin au  
choix par personne et  
coupe de champagne

La mise en bouche de La Cheffe ..... Surprise!

---

En guise d'apéritif....

Marbré de foie gras de canard français mariné aux épices de Noël, gel de vin chaud, chutney de fruits parfumé au gingembre et baies de Goji, pain d'épices maison.

---

Pour commencer en douceur....

Tartare de Saint-Jacques de Saint-Brieuc et Daurade Royale aux clémentines, parfumé au jus de yuzu, herbes aromatiques, caviar végétal.

---

Le poisson...

Le Bar Sauvage de La Turballe en duo avec la Saint-Jacques, nage de coquillages émulsionnée aux agrumes, douceur de céleri à la vanille, millefeuille de pomme de terre à la truffe, harmonie d'herbes folles.

---

La viande...

Le Civet de chevreuil « Chasseur », pommes fruit et choux rouge aux airelles, petits oignons caramélisés, champignons, lard fumé, croûtons.

---

Fromage...

Croustillant de crottin de chavignol au miel, poire et noix, roquette citron et huile d'olive.

---

La surprise de la Cheffe...

Mandarine impériale et chocolat 64%, biscuit dacquoise et surprise !!!



# Pop's

31 DÉCEMBRE

Menu Unique 90€ par personne  
Accord Mets et Vins 40€

Mise en bouche



Saint-Jacques,  
Clémentine & Chou-fleur



Homard, Coco & Curry rouge



Saint-Pierre, Panais & Sarrasin



Chapon, Foie gras & Truffe



Agrumes, Savarin & Limoncello



Mignardises



# Réveillon chez Locco

Menu unique : 68€ par personne  
Accord Mets & Vins : 22€

31 DÉCEMBRE

Mise en bouche

---

Noix de Saint-Jacques rôties,  
palet de courges & éclat de châtaigne,  
crème de barde à l'huile de noisette,

---

Boeuf Rossini, foie gras poêlé,  
écrasé de pommes de terre à la truffe  
Sauce Madère

---

Sablé breton, crémeux passion,  
panna cotta noix de coco, ananas rôtis,  
sorbet aux fruits exotique

---

Mignardises





# Brunch chez Locco

39 € par personne

1 E R J A N V I E R

*Buffet à volonté*

## Buffet sucré

Viennoiseries, brioche, pain,...  
Cake, cookies, brownies,...  
Riz au lait, mousse au chocolat,  
panna cotta,...  
Compote, fromage blanc, granola maison,...  
Fruits, confitures, pâtes à tartiner,...

---

## Buffet salé

Huitres, crevette, truite gravlax, tataki,...  
Foie Gras, fromages, charcuteries,...  
Houmous, rillettes de poissons, tartinades,...  
Quiche, salade, oeufs mimosa...

---

## Plat chaud à la demande

Brioche perdue  
Oeufs brouillés  
Oeufs au plats  
Bacon  
Plat du jour



# Bahia Tikka

Menu : 135 € par personne  
(hors boisson)

DJ SET - Show brésilien  
Réservation au 02 40 62 17 02

31 D E C E M B R E

## Amuses bouche

Caviar osciètre "Ebène d'Aquitaine" sur palet de pomme de terre confit

Bao de poitrine de cochon confite au four à charbon  
Tartelette tourteau yuzu

---

## Entrées

Saint-Jacques d'Erquy façon ceviche péruvien aux notes d'agrumes  
*Fraîcheur iodée, note acidulée et piment doux*

Nougat de foie gras aux fruits secs torréfiés pain d'épice

---

## Plat

Filet de boeuf Chateaubriand mousseline de pommes de terre à la truffe,  
beurre royal au poivre d'Amazonie

---

Duo de fromages affinés, Chutney mangue, sucrose grillée au barbecue

---

## Dessert

Rouge Jamaïque  
Dôme chocolat noir grand cru, hibiscus



# O'Mazette

Menu : 95 € par personne

Réservation au 02 40 19 97 89

31 D E C E M B R E

## Amuse bouches

Tartare de gambas, aneth & fruit de la passion et vanille

---

## Entrées

Foie gras mi-cuit à la truffe, pain d'épices maison &  
confiture de piment végétarien

Croustillant de crabe façon mille-feuilles, sabayon combawa et champagne,  
huile verte au curry

---

## Plat

Surf & Turf : filet de boeuf & noix de Saint-Jacques, croustillant de  
pommes de terre, mousseline de céleri au  
cumin & sauce foie gras

---

## Dessert

Gourmandise d'Ange : Yuzu, coco,  
praliné & chocolat blanc



# Bocca Sunset

Menu : 135 € par personne

Soirée "La Mondaine"  
Réservation au 02 40 61 29 29

31 D E C E M B R E

## L'Amuse bouche en pleine mer

La Daurade Royale  
Craquant & Japonisante

---

## Entrées de nos côtes

L'Araignée de mer  
Tortellinis à la façon d'un miso

---

## Poisson des eaux douces

Découverte d'Esturgeon  
Agrumes et parfum fumé

---

## Viande des plaines

Le veau  
Pavé braisé à l'ail noir  
Jus corsé  
Panisse gourmand

---

## Dessert des montagnes

Douceur chocolatée  
aux saveurs des alpages

---

## Mignardise

Pureté des sommets