

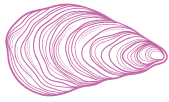
MENUS NOËL et du Nouvel An

DINAN CAP FRÉHEL TOURISME

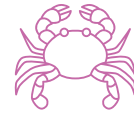
Joyeuses Fêtes



Produits de Fêtes :



Produits de la Mer :



Nonnet, Fréhel - Port à la duc : huîtres - 02 96 41 06 68

Les Merveilles du Cap - Plévenon : huîtres - 06 67 70 46 22

Poissonnerie Le Moulin de la Mer - Matignon

Plateaux de fruits de mer, verrines, tapas, entrées...

Ppécial fêtes - 07 72 42 14 14

Le Fumoir de Saint-Cast - Produits de la mer : saumon fumé, coquilles saint

Jacques - Produits du terroir - 06 62 56 94 21

La Saint-Cast - Cartes des fêtes : entrées froides ou chaudes

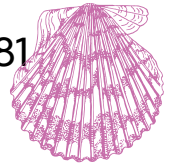
Plateaux de fruits de mer, huîtres - 02 96 80 07 21



Poissonnerie "La Guinguette" - Saint-Jacut - 07 81 41 45 81

David Batard - Saint-Jacut : huîtres - 02 96 27 75 11

Huîtres Roy- Saint-Jacut de la Mer : 02 96 27 72 86



Le Saumonier - Dinard - 02.99.56.02.13



Boulangerie Pâtisserie :

Boulangerie Oisel - Fréhel : 02 96 72 17 36

"A la Belle Meunière" - Saint-Cast-le Guildo : 02 96 41 82 22

Boulangerie "Les Gourmandises" - Plancoët - 02 56 11 09 62

Au Palais d'Or - Dinan

Plateaux salés ou sucrés spéciale fêtes - 02 96 39 04 56



Liste non exhaustive des des restaurants ouverts pour les fêtes

La Marinière :

5 Bd de la Mer
22380 Saint Cast le Guildo



Réservation au 02.96.41.86.14

Le Jardin Délices

23 Bd Duponchel
22380 Saint-Cast-le-Guildo



Réservation au 02.96.81.05.27

Menu de la Saint-Sylvestre

90€

Cocktail au
champagne
Offert

Menu unique en 6 temps

Suggestions du sommelier à découvrir sur place

Mise en Bouche

Tartare de thon de ligne, mini endives confites,
avocat façon guacamole et noisettes concassées

Entrée

Foie gras marbré, glaçage au vin rouge et miel,
chutney de figues et toasts

Met Bord de Mer

Homard sauce à l'américaine et topinambour rôtie

Met Pied à Terre

Filet de bœuf avec son jus de viande concentré,
couteaux avec son beurre aux herbes

Sélection de Fromages

Trio de fromages, pain aux noix maison, raisins et
confiture de coing

Dessert Gourmand

Cuillère de chocolat au lait et cacahouète, crumble
à la poire, financier pistache, boule de glace et
boisson chaude

Menu du 31 Décembre au soir & le lundi 1er Janvier au midi

130€

Hors boisson

Menu unique en 7 temps

Une coupe de champagne offerte

Fraicheur d'Araignée, Caviar de France

Gelée de concombre, pomme verte

Carraccio de St Jacques

juste tiédis, mandarines confites, guanclale fumé,
condiment d'ail noir

Bar de ligne roti, Viennoise de coquillages

Tombée de jeunes pousses aux agrumes, jus perlé

Filet de Boeuf Breton

cuit saignant, foie gras poêlé, lamelles de diamant
noir, salsifis aux saveurs de Noël

Brie Farci aux Fruits Secs

truffe, sucrine croquante

Granité Champagne,

litchi, citron vert

Citron confit

sorbet acidulé, gelée limoncello, meringues
croustillantes, sablé breton



O Sables

11 allée des Acacias
Sables d'Or les Pins
22240 Fréhel

Sur Réservation au 06.84.76.95.85



Gilles de Bretagne :

78 boulevard de l'Arguenon
22380 Saint-Cast-le-Guildo
Réservation au 02.96.41.07.08

Menu de la St Sylvestre Dimanche 31 Décembre

Kir pétillant

et ses mises en bouches

Foie Gras de canard

avec ses toasts et son chutney

Brochette de St Jacques snackés

et ses légumes

Tournedos de filet de bœuf

et ses accompagnements

Camembert rôti

et ses toasts

Farandole de desserts

Café

70€

Noël à Emporter

Plateaux de Fruits de Mer

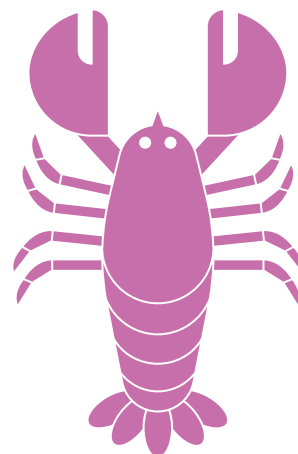
Pour 2 personnes Araignée : 140€

Pour 2 personnes Homard : 180€

Terrine de Foie Gras Maison

20€ les 100 gr

Réservation avant le 22 décembre



Kasino de Fréhel :

13 Bd de la Mer, 22240 Fréhel

Réservation au 02.96.41.49.05

60€

Hors Boisson

Réveillon de Noël

Dimanche 24 Décembre
Animé par Sky's Men

Coupe de champagne
et ses douceurs salées

Tartare de Dorade à la Grenade
et concassé de noix de cajou

Escalope de foie gras snacké
Sur ses fines tranches de poire rôties

Ballotine de Chapon Farcie aux cèpes,
poêlée de légumes oubliés

Saint-Marcellin Rôti au four
Sur son toast au miel et au cumin

Bûche de Noël revisitée
façon dôme au citron et à la pistache

Café

Réveillon de la Saint-Sylvestre

120€

Hors Boisson

Dimanche 31 Décembre
Animé par le groupe Alex'trem

Coupe de champagne
accompagnée de ses mignardises

Rosace de filet de Canette
et radis noir au jus de mandarine et gingembre

Feuilletée de Saint-Jacques
et crevettes au muscadet

Trou champenois
et sorbet fraise

Fondant de veau snacké, sauce girolles
babies, mini carottes et navets, pois gourmands

Assiettes de fromages affinés
sur son lit de salade de noix

Pavlova vanille
suprême et jus d'orange sanguine

Café

Déposez vos cadeaux
à l'accueil
Ils seront distribués
par le père Noël
à Minuit

Auberge du Pélican :



3 rue Haute Voie
22100 Dinan

Réservation au 02.96.39.47.05

Pérlépampille :

4 rue de l'Horloge
22100 Dinan

Réservation au 06 31 22 17 14

Menu de la Saint Sylvestre

L'apéritif maison

avec ses mises en bouche

Entrée

Montgolfière d'homard et St Jacques

ou

Terrine de Faisant

Plats

Carré de cerf en croûte d'herbes
ou Turbo aux agrumes

Au restaurant

98€



Fromage

Croustillant de Poire au roquefort

Dessert

Le douceur de l'an

Possibilité à emporter
au menu ou au plat

Brunch

Le 24 décembre


Le 31 Décembre

27€

par personne



Croisière Chateaubriant :

Gare maritime 
35780 La Richardais
Réservation au 02.99.46.44.40

Mise en bouche

Tartare de St-Jacques, Croquette de boudin
et purée de céleri, Texture de carottes

Saumon fumé en gravlax,
crème aux agrumes du monde
ou Pressé de Foie Gras,
pain d'épices et ananas rôti

Dos de cabillaud rôti

au beurre de romarin, sauce crémée à la
Saint Jacques

ou Tournedos de volaille fermière

aux marrons, jus de viande corsé, purée de
courge et courges rôties au lard grillé

Assiette de fromages

Chèvre frais aux herbes Conté affiné 12
mois - Croustillant au bleu et à la poire
Salade fraîcheur

Dessert

La dernière gourmandise chocolatée de
2023

215€

avec boissons



Animation : Monsieur Romix Dj

Le Patio :

28 place Jean Perrin
22630 Évran
Réservation au
02.96.80.36.75



Menu de la St Sylvestre Dimanche 31 décembre - 20h

Mise en bouche

coupe de champagne et amuses bouche

Tartare de Saumon

échalotes et fenouil

Suprême de pintades

aux morilles, écrasés de pomme de terre

Assiette de fromages affinés

Buche pralinée

chocolat blanc, Streusel noisette et
chocolat blanc à la poudre d'or



75€

Hors Boisson



Auberge du Val de Rance :

1 rue du Port

La Hisse

22100 St Samson-sur-Rance

Sur Commande ou à emporter

au 02.96.84.95.78

L'Osmose :

7 Place de L'église

22690 Pleudihen-sur-Rance

à Emporter

Réservation au 02.96.83.38.75

Menu de Noël

Lundi 25 Décembre au midi

Quenelles de poissons

à la sauce crustacée

Médailon de Dinde farci

aux châtaignes et champignons
sauce forestière

Charlotte au chocolat

Glaçage café

Au restaurant:

48€

A emporter :

40€

Menu Jour de l'An Lundi 1er Janvier midi

Rosace de Saumon fumé

Emulsion citron

Lotte à L'Armoricaine

Gratin de petits légumes

Strudel aux pommes

Fruits secs, crème fouettée

Menu de Noël

Dimanche 24 Décembre

Fois gras de canard mi-cuit

Kiwi et pain d'épices

Magret d'oie basse température

Croquettes de cuisses confites
Pomme de terre et truffe noire

Le p'tit Marcel Truffé

Buche mangue citron vert et coco

Dacquoise noisette



65€

