

Exploration Gourmande Un menu de fête en Baie de Quiberon - Carnac

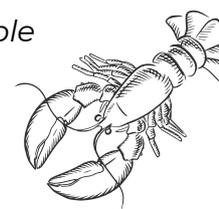
Pour la fin d'année, la gastronomie festive prend la direction de la Baie de Quiberon - Carnac. Rencontre avec des artisans passionnés et dégustation des traditionnels mets de fête, il est temps pour la destination de dresser la table.

Au menu : huîtres, homard, saumon, noix de Saint-Jacques, chocolat ... Un repas aux couleurs festives mais surtout aux saveurs locales.

Se mettre aux fourneaux...

Apéritif : Tartinable Homard

Pour entamer les festivités, direction les profondeurs marines avec une irrésistible tartinade de homard, qui éveillera les palais les plus délicats.



Ingrédients :

Tartinable Homard de la **Conserverie de la Belle-Île**, élaboré directement au cœur de Quiberon, à déguster chaud (homard, saumon, crème liquide, cognac, ciboulette, persil).

Prix : 10€45

Préparation :

Réchauffez légèrement le tartinable et étalez le sur des toasts, blinis ou crackers pour impressionner ses convives lors des apéritifs.

[Pour en savoir plus](#)

Entrée : Huîtres fraîches de la Baie de Quiberon

Quoi de mieux pour les fêtes que de savourer les célèbres huîtres de la Baie de Quiberon? Les ostréiculteurs et les huîtres de l'Anse du Pô, assurent à leurs dégustateurs une expérience unique.



Ingrédients :

- Huîtres creuses calibre 2 de **La Cabane à Jo**
- Jus de citron frais

[Pour en savoir plus](#)

Prix : 16€90



Le saviez-vous ? La Baie de Quiberon, fournisseur officiel de l'Élysée ! La maison Quintin, renommée pour son savoir-faire exceptionnel, est le fournisseur officiel d'huîtres du Palais présidentiel. Cultivées dans la Baie de Quiberon, les huîtres creuses grand cru « La Pompadour » sont choisies pour leur qualité incomparable, ajoutant une saveur iodée bretonne à l'Élysée.

[Pour en savoir plus](#)



Plat principal :



Saumon artisanal fumé en Baie de Quiberon

A table ! Pour la suite du menu, l'incontournable saumon de fête.

Ingrédients :

Pavé de saumon fumé de **la Saumerie du Loch** (saumon écossais Label rouge et l'Irlandais Bio)

- Purée de carottes à l'orange
- Épinards sautés à l'ail

Préparation :

Déposez le pavé sur un lit d'épinards sautés et accompagnez-le d'une purée à l'orange pour une dégustation savoureuse.

[Pour en savoir plus](#)



Les Saint-Jacques de la Baie de Quiberon

Selon le chef Pierre-Yves Lorgeoux du Bistrot gourmand Le Surcouf à la Trinité-sur-Mer.

Ingrédients :

- Noix de Saint-Jacques **des viviers quiberonnais**
- Beurre d'ail persil
- Amandes torréfiées
- Cubèbe (poivre à queue)

Préparation :

Ouvrir la coquille Saint-Jacques, retirer l'intérieur, garnir de beurre à l'ail et persil, ajouter des amandes et du poivre Cubèbe, puis cuire au four pendant 2 minutes à 200°C.

[Pour en savoir plus](#)



Dessert : Bûche Breizh caramel glacée

Impossible de terminer le repas sans avoir goûté au caramel emblématique qui caractérise la Baie de Quiberon.

Pour le dessert, rendez-vous **Au Régal Breton** pour récupérer sa bûche Breizh au caramel.

[Pour en savoir plus](#)



Et pour les plus gourmands :

Oranges confites au chocolat de la **Maison le Roux** à déguster avec le café.

Prix : 13€

[Pour en savoir plus](#)

Accord parfait : pour accompagner cette douceur sucrée, rien de tel qu'un cidre bio de Carnac des Primevères.

[Pour en savoir plus](#)

... Ou déléster l'intendance

Pour ceux qui n'ont pas envie de se mettre aux fourneaux, c'est le moment idéal pour découvrir des adresses locales et les menus de fête élaborés à Carnac.

Direction le restaurant **Côté Cuisine Carnac**, étoilé au guide Michelin, où la créativité culinaire rencontre les saveurs locales dans un cadre charmant.

[Pour en savoir plus](#)

Le lendemain matin, on flâne autour des étals du marché de **St Fiacre à Carnac-Ville**, où les produits frais de producteurs locaux donneront l'envie de s'essayer en cuisiner.

Consommer local à Carnac

Et dans sa hotte ?

Pour partager une dernière douceur, le confiseur "Les Niniches" de **la Maison Armorine** à Carnac propose un coffret envoûtant baptisé "Une Histoire de Caramel". Il permet ainsi de faire découvrir à ses proches les délices authentiques de la Baie de Quiberon.

Prix : 20,50€

Pour en savoir plus

L'artisan confiturier "**La Cour d'Orgères**" et son coffret exclusif "Noël Pétillant" offre une sélection minutieuse de 8 petits pots de confiture aux saveurs sucrées et salées, soigneusement élaborée pour sublimer les repas festifs de fin d'année.

Prix : 40,20€

Pour en savoir plus

