



AR DUEN
DOMAINE DE LA HARDOUINAIS

PRÉPAREZ LES FÊTES AVEC AR DUEN



Uniquement sur réservation : 02 96 56 14 59 ou contact@arduen.com
Ar Duen - Le Bourg, 22230 Saint-Launeuc · Réservation en ligne :
www.arduen.com, rubrique « nos bons cadeaux ».



MENU DE NOËL À EMPORTER

ENTRÉE

Compression de saumon mariné aux légumes d'hiver,
chantilly citron-gingembre

PLAT

Filet de daurade royale,
julienne de légumes, velouté safrané

ou

Cuisse de chapon farcie aux fruits secs et marrons,
pommes boulangères, jus à l'estragon

DESSERT

Éclair gourmand, praliné noisette,
coeur coulant caramel au beurre salé

39 €

Prix par personne

*Réservation jusqu'au vendredi 20 décembre avant midi.
Commande à retirer le 24 décembre avant midi.*



SÉLECTION DE PRODUITS À EMPORTER

Terrine de foie gras au Tokaji, 60 g la part 12 €

Hongrois Blanc en vendanges tardives « Muskotalyos », 75 cl 19 €

Hongrois Blanc « Furmint », 75 cl 24 €

Vins hongrois de la maison : excellent rapport qualité-prix.

Anjou Blanc « Authentique » 2010 – Domaine Delesvaux, 75 cl 35 €

Accord parfait avec le foie gras

Alsace Blanc Muscat Albert Mann 2018, 75 cl 30 €

Excellent accord avec le saumon mariné

Côtes de Bergerac Barde les Tendoux 2002, 75 cl 29 €

Accord irréfutable avec un plateau de fromages

Bourgogne Blanc « Château Chamirey » 2016, 75 cl 39 €

Accord idéal avec la daurade royale

Bourgueil Le Grand Clos Yannick Amirault 2014, 75 cl 38 €

Accord recommandé avec le chapon

Champagne Veuve Pelletier Brut, 75 cl 25 €, 6 bouteilles 140 €

Champagne de la maison : excellent rapport qualité-prix.

IDÉES CADEAUX

Weekend « Escapade gourmande »

2 diners gastronomiques + 2 coupes de champagne

1 nuitée en chambre supérieure + 2 petits déjeuners

199 € pour 2 personnes

Offre Bien-être à Noël

1h de massage Kobido à la Hardouinais

+ 2 flacons de gemmothérapie

Offre valable 3 mois

89 € par personne

Cours d'oenologie

Offrez un bon cadeau pour un cours d'oenologie

52 €

Chèque cadeau

Choisissez un montant personnalisé



Commandez en ligne
ou à l'auberge.



SAINT-SYLVESTRE 2025

SOIRÉE MUSICALE & DANSANTE

animée par un DJ

APÉRITIF

1 cocktail
& ses bouchées gourmandes

ENTRÉE

Pâté en croûte Ar Duen

POISSON

Blanc de turbot à l'araignée de mer, sauce Armoricaïne

VIANDE

Magret de canard rôti au pain d'épices,
pomme Darphin, chutney de mangue

FROMAGE

Brie truffé

DESSERT

Omelette norvégienne revisitée
à la vanille & marron glacé

150 € par personne

Menu, animations et boissons incluses (dans la limite de 3 verres de vin par personne).
Soirée unique le 31 décembre 2024. Réservation jusqu'au vendredi 27 décembre avant midi.

OFFRE SAINT-SYLVESTRE

Soirée du réveillon de la Saint-Sylvestre :
2 menus avec soirée dansante animée par un DJ
1 nuitée à l'hôtel
2 petits déjeuners
395 € pour 2 personnes