

■ NOS VIANDES

Le Pot-au-feu façon Voile d'Or	23,00 €
<i>Bouillon de Légumes et bouquet garni</i>	
La Saucisse de Cochon "Jérôme Bouilland", Le Pouliguen	22,00 €
<i>En Potée Bretonne au Chou "Maison Huitric"</i>	
Le Ris De Veau au Sarrasin	29,00 €
<i>Crèmeux d'Héliantis, Jus Court à la Vanille de Madagascar</i>	
Le Filet de Bœuf "Limousine" (200g)	32,00 €
<i>Jus Corsé au Poivre de Penja, Röstis de pommes de terre, Moelle Grillée</i>	
Le Tartare de Bœuf "Charolais" Tradition	23,00 €
<i>Au couteau, préparé par nos soins à table</i>	

■ NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Le Risotto Végétarien	25,00 €
<i>Légumes d'Hiver comme des bonbons et Copeaux de Parmesan</i>	
La Mâche Nantaise	9,00 €
<i>Huile d'olive, Citron bio et Fleur de sel</i>	

NOS JEUNES CONVIVES

Réservée aux enfants de moins de 12 ans | 12,00 €

Le Jambon supérieur "Jérôme BOUILLAND"

Pommes Voile d'Or

ou

Le Poisson du jour en filet, meunière,

Écrasé de pommes de terre

...

La Boule de glace chocolat, vanille, citron ou fraise

ou

Fruits de saison

Supplément accompagnement 4,00 €

Écrasé de Pommes de Terre, Légumes De Saison, Pommes Voile D'or, Mâche Nantaise

Une cave à cigares est à votre disposition

* Produits allergènes, consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.

* Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

* Prix nets, service compris.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.

■ L'ESCAPADE GOURMANDE

La Tomme de Touraine "St-Gervais-les-trois-Clochers"	9,00 €
<i>Jeunes Pousses, Vinaigrette Balsamique Blanc, Noix, Miel de Brière "Alain Rey"</i>	
Le Soufflé au Grand-Marnier Cuvée du Centenaire	11,00 €
<i>(à commander en début de repas)</i>	
La Clémentine	9,00 €
<i>Comme un Tiramisu au Sablé breton</i>	
La Tarte Citron Bio façon "Voile d'Or"	9,00 €
<i>Meringue, Sorbet à l'infusion de Thym</i>	
La Crème Brûlée à La Pistaches d'Iran	9,00 €
<i>Flambée à l'Armagnac</i>	
Le Carré Chocolat Grand cru	9,00 €
<i>Cœur à la Mangue, Crème Anglaise au Poivre Pamplemousse</i>	
L'Omelette Norvégienne Grande Tradition	9,00 €
<i>Flambée au Grand- Marnier</i>	
Litchis au sirop de Jasmin	9,00 €
<i>Graines de Grenade et Sorbet Litchi</i>	
Le Chou Signature Comme une Profiterole	9,00 €
<i>Glace Vanille, Chocolat chaud, Chantilly, Amandes grillées</i>	
Le Mont Blanc	9,00 €
<i>Glace Vanille, Crème de Marron, Chantilly et Meringue</i>	
Le Tartare Ananas Mangue	9,00 €
<i>Fruit de la Passion et biscuit au Thé Matcha</i>	
Café ou Thé Gourmand	9,00 €

■ LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection

Vanille, Café, Chocolat, Caramel Fleur de sel de Guérande, Fraise, Framboise, Coco, Passion, Citron

La Boule	3,00 €
Supplément : chocolat chaud ou chantilly	2,50 €

■ BOISSONS CHAUDES

Expresso Lavazza	2,00 €
Décafeiné Nespresso	2,00 €
Cappuccino	4,00 €
Thé & Infusions «Mariage Frères»	4,50 €
Irish Coffee	11,00 €

14, rue de la Plage - 44510 LE POULIGUEN - Tél. 02 40 42 31 68

www.restaurant-lavoiledor.com Suivez-nous sur 



Depuis 1958

L'HIVER À LA VOILE D'OR
par Michael Terrien, Chef de Cuisine

2020 . #04

LE DÉJEUNER VOILE D'OR		
SUGGESTION DU JOUR 15 €		
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19,00 €		
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23,00 €		
L'Assiette de l'Écailler <i>(Pêche Bretonne exclusive)</i>		
Les 6 Huîtres de Mesquer <i>«Maison Retailleau» n°4 (sup. 2€)</i>		
Les Couteaux de Mer <i>À la Marinière, Ail et Pomme Verte, Chapelure de Noisettes</i>		
Les Lentilles du Puy Parfum de Truffe Servies Tièdes, Œuf Bio Parfait <i>Craquant de Sarrasin</i>		
Le Consommé du Chef <i>Selon l'envie</i>		
...		
Le retour de la Criée <i>(Poisson du jour)</i>		
Le Tartare de Bœuf "Charolais" Tradition <i>Au couteau, préparé par nos soins à table</i>		
La Saucisse de Cochon "Jérôme Bouilland", Le Pouliguen <i>En Potée Bretonne au Chou "Maison Huitric"</i>		
Le Pot au Feu façon "Voile d'Or" <i>Bouillon de Légumes et bouquet garni</i>		
...		
Le Chou Signature Comme une Profiterole <i>Glace Vanille, Chocolat chaud, Chantilly, Amandes grillées</i>		
Le Tartare Ananas Mangue <i>Fruit de la Passion et biscut au Thé Matcha</i>		
Le Baba Savarin <i>Au Rhum de Martinique arrangé Voile d'Or</i>		
Le Mont Blanc <i>Glace Vanille, Crème de Marron, Chantilly et Meringue</i>		
<i>Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.</i>		

LES CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Signature de Neuvic»	30 € (10g)	80 € (30g)
<i>Toasts de röstis, pomme de terre, crème fraîche d'Isigny</i>		

LES FRUITS DE MER (pêche Bretonne exclusive)

Plateau de fruits de mer (selon arrivage)	50,00 €/pers.		
(Araignée, Tourteau, Langoustines, Huîtres, Palourdes, Bouquets, Bigorneaux et Bulots)			
Les Huîtres de Mesquer	12 € les 6	17 € les 9	21 € les 12
«Maison Retailleau» n°4 (Les perles du Mès)			
Les Bulots de la Baie de Granville	14,00 €		
Les Bigorneaux cuits au court bouillon	10,00 €		
Les Belles Demoiselles de nos Côtes (300g)	25,00 €		
Les Bouquets de Bretagne	25,00 €		
Le Tourteau ou l'Araignée mayonnaise	20,00 €		
Le Homard en Bellevue (env. 600g)	59,00 €		

LE GRAND MENU VOILE D'OR 120 €	
POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER	
Le plateau de fruits de mer <i>(Selon arrivage)</i> <i>Fierté de nos Côtes</i>	
La Grande Assiette, Saint-Jacques et Caviar de Neuvic <i>(10g)</i> <i>En Chaud Froid, Citron Caviar, Blinis maison et Crème d'Isigny</i>	
...	
Le Grand Saint-Pierre rôti à la Sarriette <i>(env. 800g)</i> <i>Légumes d'Hiver, Croustillant de Risotto, Jus Corsé</i>	
Le Turbot rôti, sauce Hollandaise à la Vanille de Madagascar <i>(env. 800g)</i> <i>Écrasé de Pommes Vitelotte, Tendres Carottes Glacées</i>	
...	
Le Carré Chocolat Grand cru <i>Cœur à la Mangue, Crème Anglaise au Poivre Pamplemousse</i>	
L'Omelette Norvégienne Grande Tradition <i>Flambée au Grand-Marnier</i>	

LES SAVEURS D'HIVER 39,00 €	
La Coquille Saint-Jacques de Nos Grand-mères <i>A la Bretonne, Gratinée, Béchamel Légère</i>	
Les Couteaux de Mer <i>Farcis à l'Ail Noir, Chapelure de Noisettes</i>	
Le Ris De Veau en Vol au Vent <i>Sauce Ivoire, Foie gras, petits légumes</i>	
La Belle Assiette Saint-Jacques en Carpaccio et Saumon Sauvage Confit <i>Truffe, Passion, Agrumes et Graines de Grenade</i>	
Le Foie gras de Canard à la Truffe, Ferme "Alain FRANÇOIS " <i>Chutney Pomme, Poire et Raisin</i>	
...	
La lotte Juste Nacrée <i>Véritable Risotto Crémeux, Sauce Armoricaïne au Cognac, Crème d'Isigny</i>	
Le Ris De Veau au Sarrasin <i>Crémeux d'Héliantis, Jus Court à la Vanille de Madagascar</i>	
Les Saint-Jacques de nos Côtes juste rôties <i>Petites Crêpes de Sarrasin, Purée de Racines, Émulsion au Balsamique Blanc</i>	
Le Filet de Bœuf "Limousine" <i>Jus Corsé au Poivre de Penja, Röstis de pommes de terre, Moelle Grillée</i>	
...	
La Tomme de Touraine "St-Gervais-les-trois-Clochers" <i>Jeunes Pousses, Vinaigrette Balsamique Blanc, Noix, Miel de Brière "Alain Rey"</i>	
La Clémentine <i>Comme un Tiramisu au Sablé breton</i>	
La Tarte Citron Bio façon Voile d'Or <i>Meringue, Sorbet à l'infusion de Thym</i>	
La Crème Brûlée à La Pistaches d'Iran <i>Flambée à l'Armagnac</i>	
Litchis au sirop de Jasmin <i>Graines de Grenade et Sorbet Litchi</i>	

LE MENU PRESTIGE 150 €	
POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER	
La Soupe Montgolfière Aux Truffles noires <i>Bouillon de volaille, Foie gras, Petits Légumes</i>	
...	
Brouillade d'Oursin en coque <i>Truffe et Œuf bio de la Turballe</i>	
...	
Le Homard Bleu Grillé à la Truffe <i>Comme un Thermidor, Beurre de Truffe, Écrasé de Pommes Vitelottes</i>	
...	
Le Soufflé au Grand-Marnier Cuvée du Centenaire	

LES ENTRÉES

La Soupe Montgolfière Aux Truffles noires	25,00 €
<i>Bouillon de volaille, Foie gras, Petits Légumes</i>	
Brouillade d'Oursin en coque	20,00 €
<i>Truffe et Œuf bio de la Turballe</i>	
Les Couteaux de Mer	18,00 €
<i>Farcis à l'Ail Noir, Chapelure de Noisettes</i>	
Le Ris De Veau en Vol au Vent	19,00 €
<i>Sauce Ivoire, Foie gras, petits légumes</i>	
La Belle Assiette de Saumon Sauvage Confit	18,00 €
<i>En Gravlax, Passion, Agrumes et Graines de Grenade</i>	
Le Foie gras de Canard à la Truffe, Ferme "Alain FRANÇOIS "	19,00 €
<i>Chutney Pomme, Poire et Raisin</i>	

NOS SAINT-JACQUES

La Coquille Saint-Jacques de Nos Grand-mères	18,00 €
<i>A la Bretonne, Gratinée, Béchamel Légère</i>	
Les Saint-Jacques de nos Côtes juste rôties	25,00 €
<i>Petites Crêpes de Sarrasin, Purée de Racines, Émulsion au Balsamique Blanc</i>	
La Grande Assiette, Saint-Jacques et Caviar de Neuvic <i>(10g)</i>	48,00 €
<i>En Chaud Froid, Citron Caviar, Blinis maison et Crème d'Isigny</i>	
La Saint-Jacques à la Truffe	18,00 €
<i>En Carpaccio, Fleur de sel et Poivre Grand cru</i>	

NOS POISSONS ET NOS HOMARDS (env. 600g)

La lotte Juste Nacrée	27,00 €
<i>Véritable Risotto Crémeux, Sauce Armoricaïne au Cognac, Crème d'Isigny</i>	
Le Homard Bleu Grillé à la Truffe	59,00 €
<i>Comme un Thermidor, Beurre de Truffe, Écrasé de Pommes Vitelottes</i>	
Le homard Signature "Voile D'or"	59,00 €
<i>En véritable risotto crémeux au parmesan, émulsion de corail</i>	
<i>Pour deux, servis entiers et préparés par nos soins à table</i>	
Le Grand Saint-Pierre rôti à la Sarriette <i>(env. 800 gr)</i>	67,00 €
<i>Légumes d'Hiver, Croustillant de Risotto, Jus Corsé</i>	
Le Turbot rôti, sauce Hollandaise <i>(env. 800 gr)</i>	67,00 €
<i>Écrasé de Pommes Vitelotte, Tendres Carottes Glacées</i>	