

NOS VIANDES

Fondant de Joue de Bœuf braisée au Chinon <i>Carottes d'Hiver Glacées et Écrasé de Pomme de Terre au Beurre</i>	26,00 €
La Paume de Ris de Veau Français <i>Un Caramel au miel de Brière "Alain Rey", Crémeux de Cerfeuil, Petits Légumes d'Automne</i>	36,00 €
Le Tartare de Bœuf Aubrac <i>Tradition, au couteau préparé par nos soins à table</i>	25,00 €
Le Filet de Bœuf Limousine <i>Façon Gioachino Rossini, Pommes Cocottes</i>	36,00 €

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Le Risotto Minute aux Petits Légumes du Moment <i>Produits de notre région, Huile d'olive Grand Cru</i>	25,00 €
--	---------

NOS JEUNES CONVIVES

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

Le Steak haché d'Aubrac
Pommes Voile d'Or

ou

Le poisson du jour en filet, meunière,
Purée de pommes de terre au beurre

...

Le Chou Signature
À la Chantilly et Sauce Chocolat

ou

Les Glaces
Coupe 2 boules, parfums au choix

Une cave à cigares est à votre disposition

L'ESCAPADE GOURMANDE

La Tomme de Brière, Ferme de Mézerac <i>Chutney de Figue et Poire, Bonbons de Raisin</i>	10,00 €
Le Chou Signature <i>Comme une Tarte Citron Meringuée</i>	10,00 €
La Poire Belle-Hélène <i>Glace chocolat, Vanille, Poire rôtie, Chantilly, sauce Chocolat et Amandes grillées</i>	10,00 €
Le Baba Savarin <i>Au chocolat pur amer, Rhum Arrangé Voile d'Or</i>	10,00 €
Tarte aux Myrtilles Sauvages <i>Signature Nicolas Glotin</i>	12,00 €
La Charlotte Poire Williams, Chocolat noir <i>Prafum Reine des Prés</i>	12,00 €
Le Soufflé aux Pommes <i>Comme une Tarte Tatin à la Chartreuse Verte</i>	12,00 €
La Pavlova aux Figues de Solliès (AOC) <i>Crème Glacée à la Figue, Chantilly à la Vanille et Meringue</i>	12,00 €
Le Mille-Feuille Grande Tradition <i>Vanille de Madagascar</i>	12,00 €
L'Omlette Norvégienne <i>Pomme Estragon, Flambée au Calvados</i>	10,00 €
Les Mignardises de Nicolas <i>Assortiment pour 1 personne</i>	10,00 €

LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection

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

La Boule	3,00 €
Supplément : Chantilly ou Chocolat chaud	3,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Double Espresso, Café Crème	4,50 €
Cappuccino, Chocolat	4,50 €
Thé & Infusions	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 

* 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.



LA VOILE D'OR
RESTAURANT

Depuis 1958

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

2021 . #06

LE DÉJEUNER VOILE D'OR

SUGGESTION DU JOUR | 19,00 €

ENTRÉE + PLAT OU **PLAT + DESSERT** | 23,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 27,00 €

L'Assiette de l'Écailler
Pêche Bretonne exclusive

Les 6 huîtres de Mesquer
«Maison Retailleau» n°4

La Saint-Jacques, en Coquille façon Grands-mères
À la Bretonne, juste gratinée

L'Œuf Bio de la Turballe, Juste poché
Lentilles du Puy mijotées, Crème de Cèpes et Tomme de Brière

...

Le retour de la Criée
(Poisson du jour)

Le Tartare de Bœuf Aubrac
Tradition, au couteau préparé par nos soins à table

Fondant de Joue de Bœuf braisée au Chinon
Carottes d'Hiver Glacées et Écrasé de Pomme de Terre au Beurre

La Marinière de Coquillages, Coques et Couteaux de mer
Bouillon végétal au piment d'Espelette, Légumes croquants

...

Le Chou Signature
Comme une Tarte Citron Meringuée

La Poire Belle-Hélène
Glace chocolat, Vanille, Poire rôtie, Chantilly, sauce Chocolat et Amandes grillées

Le Baba Savarin
Au chocolat pur amer, Rhum Arrangé Voile d'Or

Tarte aux Myrtilles Sauvages
Signature Nicolas Glotin

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Baeri de Neuvic» 30 € (10g) 80 € (30g)

Toasts de röstis, pomme de terre, crème fraîche de Mézerac

LES FRUITS DE MER *(pêche Bretonne exclusive)*

Le Plateau de Fruits de Mer *(selon arrivage)* 55,00 €/pers.

(Araignée, Langoustines, Huîtres, Palourdes, Bouquets, Bigorneaux et Bulots)

Les Huîtres de Mesquer 14 € les 6 19 € les 9 23 € les 12
«Maison Retailleau» n°4 (Les perles du Mès)

Les Bulots de la Baie de Granville 15,00 €

Les Bigorneaux cuits au court bouillon 12,00 €

Les Belles Demoiselles de nos côtes *(300g)* 26,00 €

Les Bouquets de Bretagne *(100g)* 27,00 €

L'Araignée de mer mayonnaise 20,00 €

LE GRAND MENU VOILE D'OR 140 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le Plateau de Fruits de Mer «selon arrivage»
Fierté de nos Côtes

OU

La Grande assiette, Saint-Jacques de plongée et Caviar de Neuvic *(10gr)*
Blinis maison et crème fraîche de Mézerac

...

La Sole de la Côte d'amour, Belle Meunière *(env. 800gr)*
Écrasé de Pomme de Terre au Beurre, Légumes de saison

...

La Charlotte Poire Williams, Chocolat noir
Prafum Reine des Prés

MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 160 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le Homard Bleu en Bouillon de Carapaces
Coquillages, Passion et Mangue verte, Émulsion Coco-Yuzu

...

Le Homard Bleu en Vol-au-Vent
Bisque à la crème fraîche de Mézerac

...

Le Homard Bleu à l'Armoricaine
Flambé au Whisky Breton, Riz blanc

...

Le Soufflé aux Pommes
Comme une Tarte Tatin à la Chartreuse Verte

LES ENTRÉES

La Saint-Jacques, en Coquille façon Grands-mères 18,00 €
À la Bretonne, juste gratinée

La Saint-Jacques en Carpaccio 18,00 €
Aux agrumes, Huile d'olive Grand Cru, Fleur de sel de Guérande

L'Œuf Bio de la Turballe, Juste poché 18,00 €
Lentilles du Puy mijotées, Crème de Cèpes et Tomme de Brière

La Paume de Ris de Veau Français 22,00 €
En Vol-au-Vent, Sauce veloutée et Cèpes

Un bel Automne à la Voile d'Or *(en deux Services)* 22,00 €
Saumon sauvage confit puis Foie Gras de Canard maison

La Grande assiette, Saint-Jacques de plongée et Caviar *(10gr)* 52,00 €
Blinis maison et crème fraîche de Mézerac

LES SAVEURS D'AUTOMNE 47,00 €

Un bel Automne à la Voile d'Or
Saumon sauvage confit puis Foie Gras de Canard maison

La Saint-Jacques en Carpaccio
Aux agrumes, Huile d'olive Grand Cru, Fleur de sel de Guérande

La Paume de Ris de Veau Français
En Vol-au-Vent, Sauce veloutée et Cèpes

...

La Saint-Jacques de Plongée et L'Ormeau de Groix rôtis
Beurre aux Algues du Croisic, Légumes de saison

Le Bar de ligne
Beurre de Cèpes au jus de Couteaux de Mer, Blinis de Châtaignes

Le Filet de Bœuf Limousine
Façon Gioachino Rossini, Pommes Cocottes

...

La Tomme de Brière, Ferme de Mézerac
Chutney de Figue et Poire, Bonbons de Raisin et Mesclun bio

La Pavlova aux Figues de Solliès *(AOC)*
Crème Glacée à la Figue, Chantilly à la Vanille et Meringue

Le Mille-Feuille Grande Tradition
Vanille de Madagascar

L'Omlette Norvégienne
Pomme Estragon, Flambée au Calvados

NOS POISSONS

La Saint-Jacques de Plongée et L'Ormeau de Groix rôtis 36,00 €
Beurre aux Algues du Croisic, Légumes de saison

Le Bar de ligne 36,00 €
Beurre de Cèpes au jus de Couteaux de Mer, Blinis de Châtaignes

La Marinière de Coquillages, Coques et Couteaux de mer 26,00 €
Bouillon végétal au piment d'Espelette, Légumes croquants

Le Homard Bleu à l'Armoricaine 65,00 €
Flambé au Whisky Breton, Riz blanc

Pour deux, servi entier et préparé par nos soins à table

La Sole de la Côte d'amour, Belle Meunière *(env. 800gr)* 90,00 €
Écrasé de Pomme de Terre au Beurre, Légumes de saison

Supplément accompagnement 4,50 €
Écrasé de pommes de terre, Légumes de saison, Pommes Voile d'Or, Salade verte