

MENU 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, Potimarron, Lard grillé et Vinaigrette à la Truffe

...

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 Vin de 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 Coupe Amarena
 Crème Glacée à la Vanille, Grillotines, Amandes grillées et Chantilly

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

La Tarte façon Mont Blanc Gourmand
 Confit de Mandarine, Crème de Marron Vanillée

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Baeri de Neuvic» 35 € (10g) 85 € (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 14,00 €
 Les Belles Demoiselles de nos côtes (300g) 26,00 €
 Les Bouquets de Bretagne (100g) 27,00 €
 L'Araignée de Mer ou le Tourteau Mayonnaise 20,00 €

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANCS 75 cl
 SANCERRE (AOP) «Grande Réserve» - Famille Bourgeois - Loire 43,00 €
 TOURAINE SAUVIGNON (AOP) «Domaine Octavie» - Loire 26,00€
 SAINT-AUBIN 1er CRU (AOP) «Domaine Sylvain Langoureau» 66,00€
 MUSCADET SUR LIE (AOP) «Domaine de La Noe» - Loire 23,00 €
 PESSAC LEOGNAN (AOP) «Le Dada de Rouillac» Famille Cisneros 48,00 €
 QUINCY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Loire 32,00 €

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

...

Le Royal aux 3 Chocolats
 Croustillant Praliné, Mousse Chocolat Noir 64%

MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 160 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le Carpaccio de Homard
 Or et Caviar d'Aquitaine

...

Le Consommé de Homard, en Montgolfière
 À la Truffe, Diamant Noir du Périgord

...

Le Homard Bleu à l'Armoricaine
 Flambé au Whisky des Côtes d'Armor, Riz Blanc

...

Le Soufflé au Cointreau
 Pain d'Épices et zestes d'Orange

LES SAVEURS D'HIVER 48,00 €

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

Un Vol-au-Vent Gourmand, sauce Velouté

...

La Saint-Jacques de Bretagne Poêlée

Risotto Minute à la Truffe Noir du Périgord

Le Bar de Ligne Breton, Couteaux et Ormeau Rôtis

Au beurre d'algues du Croisic, Blinis au Sarrazin

Le Filet de Bœuf Limousine

Façon Rossini, Gnocchis, Beurre Vert

...

L'Épouse de Chez Berthaut

Salade verte

La Pavlova aux Agrumes de Saison

Meringue, Chantilly au Thé Blanc et Sorbet Orange Sanguine

Le Mille-Feuille Grande Tradition

Vanille de Madagascar

L'Omellette Norvégienne

Crème Glacée au Rhum-Raisin, Flambée au Vieux Rhum

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, Potimarron, Lard grillé et Vinaigrette à la Truffe
 La Paume de Ris de Veau Français 22,00 €
 Un Vol-au-Vent Gourmand, sauce Velouté
 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
 Le Homard Breton (en deux Services) 70,00 €
 Le Carpaccio de Homard puis le Consommé de Homard

NOS VIANDES

Fondant de Joue de Bœuf Braisée au Vin de Chinon 26,00 €
 Carottes d'Hiver Glacées et Écrasé de Pomme de Terre au Beurre
 La Paume de Ris de Veau Français 36,00 €
 Un Caramel au miel de Brière "Alain Rey", Crèmeux de Cerfeuil,
 Petits Légumes d'Automne
 Le Tartare de Bœuf Aubrac 26,00 €
 Tradition, au couteau préparé par nos soins à table
 Le Filet de Bœuf Limousine 38,00 €
 Façon Rossini, Gnocchis, Beurre Vert

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Le Risotto Minute aux Petits Légumes du Moment Tout Bio 25,00 €
 Produits de notre région, Huile d'olive Grand Cru

NOS POISSONS

La Saint-Jacques de Bretagne Poêlée 36,00 €
 Risotto Minute à la Truffe Noir du Périgord
 Le Bar de Ligne Breton, Couteaux et Ormeau Rôtis 36,00 €
 Au beurre d'algues du Croisic, Blinis au Sarrazin
 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 70,00 €
 Flambé au Whisky des Côtes d'Armor, 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

ROUGES 75 cl
 CÔTE RÔTIE (AOC) «Promesse» - Christophe Pichon 89,00 €
 CÔTE ROANNAISE (AOP) BIO «Domaine Sérol» Les Originelles - Loire 29,00 €
 SANCERRE (AOC) «Les Bonnes Bouches» - Loire 42,00 €
 MENETOU SALON (AOC) «Isabelle & Pierre Clément» - Loire 34,00 €
 GRAVES (AOP) «Château Tour Bicheau» - Bordeaux 33,00 €
 CROZES - HERMITAGE (AOP) «Les Meysonniers» - Chapoutier 42,00 €
 MERCUREY 1er CRU (AOC) «Hubert Garrey» Bourgogne 59,00 €

L'ESCAPADE GOURMANDE

L'Épouse de Chez Berthaut 10,00 €
 Salade verte
 Le Chou Signature 10,00 €
 Comme une Tarte Citron Meringuée
 La Coupe Amarena 10,00 €
 Crème Glacée à la Vanille, Grillotines, Amandes grillées et Chantilly

Le Baba Savarin 10,00 €
 Au Chocolat pur amer, Rhum Arrangé Voile d'Or

La Tarte façon Mont Blanc Gourmand 12,00 €
 Confit de Mandarine, Crème de Marron Vanillée

Le Royal aux 3 Chocolats 12,00 €
 Croustillant Praliné, Mousse Chocolat Noir 64%

Le Soufflé au Cointreau 12,00 €
 Pain d'Épices et zestes d'Orange

La Pavlova aux Agrumes de Saison 12,00 €
 Meringue, Chantilly au Thé Blanc et Sorbet Orange Sanguine

Le Mille-Feuille Grande Tradition 12,00 €
 Vanille de Madagascar

L'Omellette Norvégienne 12,00 €
 Crème Glacée au Rhum-Raisin, Flambée au Vieux Rhum

Les Délicieuses Mignardises de Nicolas 10,00 €
 Assortiment pour 1 personne

LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection

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

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

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

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.

* 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.

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