

## MENU DÉJEUNER VOILE D'OR

<b>SUGGESTION DU JOUR</b>   20,00 €
<b>ENTRÉE + PLAT</b> OU <b>PLAT + DESSERT</b>   24,00 €
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>   28,00 €
L'Assiette de l'Écailler <i>Pêche Bretonne Exclusive</i>
Les 6 Huîtres Creuses de Mesquer <i>«Maison Retailleau» n°4</i>
L'Œuf Bio de la Turballe et les Asperges Blanches « Angevines » <i>Façon Bénédicte, Saumon Sauvage et Sabayon aux Agrumes</i>
La Burrata des Pouilles et les Tomates Collection de Catherine Huitric « Guérande » <i>Vinaigrette Citron Bio, Rhubarbe et Basilic</i>
...
Le Retour de la Criée <i>(Poisson du jour)</i>
Le Suprême de Pintade de Challans Rôti <i>Viennoise Croustillante Citron Basilic, Légumes de Saison</i>
L'Onglet de Bœuf, Pays de Loire, Grillé <i>Blinis au Sarrasin, Carottes Nouvelles Glacées, Jus au Poivre Kampot</i>
Les Linguines de Valentina aux Coquillages de La Presqu'île <i>Marinières aux Herbes Fraîches du Jardin</i>
...
Le Chou Signature Voile d'Or <i>Comme une Religieuse Framboise et Pistache</i>
La Fraîse Melba <i>Crème Glacée Vanille et Fraîse, Chantilly, Coulis et Amandes Torréfiées</i>
Le Baba Savarin <i>Comme un Tiramisu, au Rhum Orange-Café, Arrangé Voile d'Or</i>
La Tarte à la Rhubarbe <i>Panacotta à la Verveine et Craquant Chocolat Rose</i>
<i>Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.</i>

## LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Baeri de Neuvic»	35 € (10g)	85 € (30g)
--------------------------------------	------------	------------

Toasts de rôtis, Pomme de terre, Crème fraîche de Mézerac

LES FRUITS DE MER *(pêche Bretonne exclusive)*

Le Beau Plateau de Fruits de Mer <i>(selon arrivage)</i>	60,00 €/pers.
<i>(Araignée, Langoustines, Huîtres, Palourdes, Bouquets, Bigorneaux et Bulots)</i>	
Les Huîtres de Mesquer	14 € les 6    19 € les 9    23 € les 12
<i>«Maison Retailleau» n°4 (Les perles du Mès)</i>	
Les Bulots de la Baie de Granville	15,00 €
Les Bigorneaux Cuits au Court Bouillon (250g)	16,00 €
Les Langoustines de nos Côtes (300g)	28,00 €
Les Bouquets de Bretagne (100g)	27,00 €
L'Araignée de Mer ou le Tourteau Mayonnaise (600g)	20,00 €

## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

<b>BLANCS</b>	75 cl
SANCERRE (AOP) «Grande Réserve» - Famille Bourgeois - Loire	44,00 €
TOURAINÉ SAUVIGNON (AOP) «Domaine Octavie» - Loire	27,00€
SAINT-AUBIN 1er CRU (AOP) «Domaine Sylvain Langoureau»	69,00€
MUSCADET SUR LIE (AOP) «Domaine de La Noe» - Loire	24,00 €
PESSAC LEOGNAN (AOP) «Le Dada de Rouillac» Famille Cisneros	48,00 €
QUINCY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Loire	33,00 €

## LE GRAND MENU VOILE D'OR 140 €

<b>POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER</b>
Le Plateau de Fruits de Mer <i>«selon arrivage»</i> <i>Fierté de nos Côtes</i>
ou
La Sole de la Côte d'Amour, Belle Meunière (1 000gr) <i>Écrasé de Pommes de Terre, Salicornes de nos Marais</i>
...
Le Fraisier Gourmand <i>Fraises de Damgan et Mousseline Légère à la Vanille de Madagascar</i>

## MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 160 €

<b>POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER</b>
Le Carpaccio de Homard, Or et Caviar d'Aquitaine <i>Tartare d'Artichauts, Fruits de la Passion et Huile de Crustacés</i>
...
Le Homard Bleu, Onctueux d'Asperges Vertes <i>Les Bourgeois au Sureau en Raviole Ouverte, Émulsion d'Homardine</i>
...
Le Homard Breton façon Thermidor <i>Grillé au Beurre Gourmand à l'Estragon, Légumes et Écrasé de Pommes de Terre</i>
...
Le Souffle au Grand Marnier <i>Grande Tradition</i>

## LES SAVEURS DU PRINTEMPS 49,00 €

Un Joli Printemps à la Voile d'Or <i>(en deux services)</i> <i>Le Foie Gras Maison puis le Thon Rouge, Carpaccio Exotique</i>
Les Asperges «Angevines», Vertes et Blanches <i>Sauce Hollandaise Grande Tradition</i>
Le Thon Rouge d'Atlantique en Tartare, Fraises et Grenades <i>Coriandre, Vinaigrette à la Vanille et Gingembre</i>
Le Tourteau de Bretagne et Coquillages <i>Carpaccio d'Avocat, Suprêmes de Pamplemousse, Rhubarbe, Œufs Bio Mimosa à la Moulinette</i>
...
L'Agneau « de Quercy » en Filet Baron, par nos Soins <i>Jus Corsé à la Fleur de Thym, Asperges Vertes, Aubergines Fumées et Piquillos Grillés</i>
Le Saint Pierre Juste Rôti aux Noisettes <i>Beurre Blanc au Safran Bio du Morbihan, Pommes Bouchons et Salicornes à l'Ail des Ours</i>
Le Thon Rouge d'Atlantique comme un Rôti de Filet <i>Sauce Piperade au Piment d'Espelette et au Poivre des Marais, Écrasé de Pomme de Terre</i>
Le Filet de Bœuf « Magnifique Limousine » <i>(env 200gr)</i> <i>Béarnaise et Pommes Sautées tout Simplement</i>
...
L'Épouse Robert & Simone Berthaut (AOP) <i>Cœur de Sucre, Huile d'Olive et Citron</i>
La Pavlova aux Fraises «Damien Rio» et Yuzu <i>Meringue, Basilic, Sorbet Citron</i>
L'Armoricain <i>Onctueux Noisettes et Confit de Citron Bio</i>
L'Omelette Norvégienne <i>Crème Glacée au Rhum-Raisin, Flambée au Vieux Rhum</i>

## LES ENTRÉES

L'Œuf Bio de la Turballe et les Asperges Blanches « Angevines »	16,00 €
<i>Façon Bénédicte, Saumon Sauvage et Sabayon aux Agrumes</i>	
Le Tourteau de Bretagne et Coquillages	18,00 €
<i>Carpaccio d'Avocat, Suprêmes de Pamplemousse, Rhubarbe, Œufs Bio Mimosa à la Moulinette</i>	
La Burrata des Pouilles et les Tomates Collection de Catherine Huitric « Guérande »	17,00 €
<i>Vinaigrette Citron Bio, Rhubarbe et Basilic</i>	
Le Foie Gras de Canard Maison « Ferme A. François, Nantes »	22,00 €
<i>Brioche Tiède et Chutney de Saison</i>	
Le Thon Rouge d'Atlantique, Carpaccio Exotique	18,00 €
<i>Comme un Tataki, Marinade Gingembre, Ananas et Combawa</i>	
Les Asperges «Angevines», Vertes et Blanches	17,00 €
<i>Sauce Hollandaise Grande Tradition</i>	
Le Homard Breton <i>(en deux Services)</i>	75,00 €
<i>Le Carpaccio de Homard puis la Raviole de Homard</i>	

## NOS VIANDES

L'Onglet de Bœuf, Pays de Loire, Grillé	26,00 €
<i>Blinis au Sarrasin, Carottes Nouvelles Glacées, Jus au Poivre Kampot</i>	
La Paume de Ris de Veau Français aux Morilles	38,00 €
<i>Un Caramel au Miel de Brière "Alain Rey", Légumes Printaniers</i>	
Le Suprême de Pintade de Challans Rôti	24,00 €
<i>Viennoise Croustillante Citron Basilic, Légumes de Saison</i>	
Le Filet de Bœuf « Magnifique Limousine » <i>(env 200gr)</i>	38,00 €
<i>Béarnaise et Pommes Sautées tout Simplement</i>	
L'Agneau « de Quercy » en Filet Baron, par nos Soins	35,00 €
<i>Jus corsé à la Fleur de Thym, Asperges Vertes, Aubergines Fumées et Piquillos Grillés</i>	

Supplément accompagnement	4,50 €
<i>Écrasé de Pommes de Terre, Légumes de Saison, Pommes Voile d'Or, Salade Verte</i>	

## NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Linguine de Valentina aux Petits Légumes de Saison tous Bio	25,00 €
<i>Produits de notre Région, Huile d'Olive Grand Cru</i>	

## NOS POISSONS

Les Linguines de Valentina aux Coquillages de La Presqu'île	24,00 €
<i>Marinières aux Herbes Fraîches du Jardin</i>	
Le Saint Pierre Juste Rôti aux Noisettes	36,00 €
<i>Beurre Blanc au Safran Bio du Morbihan, Pommes Bouchons et Salicornes à l'Ail des Ours</i>	
Le Thon Rouge d'Atlantique en Tartare, Fraises et Grenades	28,00 €
<i>Coriandre, Vinaigrette à la Vanille et Gingembre</i>	
Le Thon Rouge d'Atlantique comme un Rôti de Filet	34,00 €
<i>Sauce Piperade au Piment d'Espelette et au Poivre des Marais, Écrasé de Pomme de Terre</i>	
Le Homard Breton façon Thermidor	75,00 €
<i>Grillé au Beurre Gourmand à l'Estragon, Légumes et Écrasé de Pommes de Terre</i>	

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

La Sole de la Côte d'Amour, Belle meunière (1 000gr)	110,00 €
<i>Écrasé de Pommes de terre, Salicornes de nos Marais</i>	

<b>ROUGES</b>	75 cl
CÔTE RÔTIE (AOC) «Promesse» - Christophe Pichon	90,00 €
SAUMUR (AOC) BIO «Clos Mazurique» A. Lambert	34,00 €
SAINTE-JOSEPH (AOP) «Ro-Rée» Louis Chèze	49,00 €
MENETOU SALON (AOC) «Isabelle & Pierre Clément» - Loire	35,00 €
CHINON (AOC) «La Haute Borne» - Charles Pain	37,00 €
PAULLAC (AOC) «La Fleur de Pedesclaux» J. Lorenzetti	58,00 €

## L'ESCAPADE GOURMANDE

L'Épouse Robert & Simone Berthaut (AOP) <i>Cœur de Sucre, Huile d'Olive et Citron</i>	10,00 €
Le Chou Signature Voile d'Or <i>Comme une Religieuse Framboise et Pistache</i>	10,00 €
La Fraîse Melba <i>Crème Glacée Vanille et Fraîse, Chantilly, Coulis et Amandes Torréfiées</i>	10,00 €
La Tarte à la Rhubarbe <i>Panacotta à la Verveine et Craquant Chocolat Rose</i>	10,00 €
Le Baba Savarin <i>Comme un Tiramisu, au Rhum Orange-Café, Arrangé Voile d'Or</i>	10,00 €
Le Fraisier Gourmand <i>Fraises de Damgan et Mousseline Légère à la Vanille de Madagascar</i>	14,00 €
Le Soufflé au Grand Marnier <i>Grande Tradition</i>	14,00 €
La Pavlova aux Fraises «Damien Rio» et Yuzu <i>Meringue, Basilic, Sorbet Citron</i>	10,00 €
L'Armoricain <i>Onctueux Noisettes et Confit de Citron Bio</i>	10,00 €
L'Omelette Norvégienne <i>Crème Glacée au Rhum-Raisin, Flambée au Vieux Rhum</i>	10,00 €
Les Délicieuses 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, Fraîse, Framboise, Coco, 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 <i>Pommes Voile d'Or</i>
ou
Le Poisson du Jour en Filet, Meunière <i>Purée de Pommes de Terre au Beurre</i>
...
Le Chou Signature <i>À la Chantilly et Sauce Chocolat</i>
ou
Les Glaces <i>Coupe 2 boules, Parfums au choix</i>

## EXTRAIT DE LA CARTE DES CHAMPAGNES 75 cl

LOUIS ROEDERER Brut Premier	85,00 €
DOM PERIGNON Moët & Chandon	250,00 €
KRUG Grande Cuvée	280,00 €
LALLIER Rosé Grand Cru	85,00 €
RUINART Rosé	110,00 €

\* 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.