



MENU DÉJEUNER VOILE D'OR	
SUGGESTION DU JOUR 21,50 €	
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25,50 €	
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29,50 €	
L'Assiette de l'Écailler Pêche Bretonne Exclusive	
Les 6 Huîtres Creuses de Mesquer «Maison Retailleau» n°4	
L'Œuf Bio de la Turballe et les Asperges Blanches « Angevines » Jambon Culatello, Sabayon au Basilic Citron	
Le Pâté de Campagne Maison Pistaches, Légumes Pikles, Oignons Croustillants et Pain Frais	
...	
Le Retour de la Criée (Poisson du jour)	
La Pluma de Cochon de Bretagne Croustillante Jus Corsé au Chorizo Iberico, Purée Gourmande	
L'Onglet de Bœuf, Pays de Loire, Grillé Blinis au Sarrasin, Carottes Nouvelles Glacées, Jus au Poivre Kampot	
La Seiche du Golfe du Morbihan Caramélisée Risotto Onctueux, Comme une Paella au Safran du Morbihan	
...	
Le Chou Signature Voile d'Or Délicieux Comme une Fraise Melba	
La Coupe Affogato au Caramel Beurre Salé Crème Glacée à la Vanille Noyée dans un Espresso, Caramel, Noix de Pécan & Meringue à L'Amaretto	
Le Baba Savarin Au Rhum Orange et Café Arrangé Voile d'Or, Chantilly aux Zestes d'Agrumes	
La Tarte à la Rhubarbe Confité Panacotta à la Verveine, Craquant de Caramel au Chocolat	
"Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés."	

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Baeri de Neuvic»	40 € 10g	90 € 30g	150 € 50g
Blinis Voile d'Or, Crème Fraîche « Ferme de Mézerac », Condiments			

LES FRUITS DE MER (pêche Bretonne exclusive)

Le Beau Plateau de Fruits de Mer (selon arrivage)	60,00 €/pers.		
(Araignée, Langoustines, Huîtres, Palourdes, Bouquets, Bigorneaux et Bulots)			
Les Huîtres de Mesquer	14 € les 6	20 € les 9	24 € les 12
«Maison Retailleau» n°4 (Les perles du Mès)			
Les Bulots de la Baie de Granville	16,00 €		
Les Bigorneaux Cuits au Court Bouillon (250g)	16,00 €		
Les Belles Langoustines de nos Côtes	24 € 200g	45 € 400g	
L'Araignée de Mer ou le Tourteau Mayonnaise (600g)	22,00 €		

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANCS	75 cl
SANCERRE (AOP) «Grande Réserve» - Famille Bourgeois - Loire	48,00 €
TOURAINÉ SAUVIGNON (AOP) «Domaine Octavie» - Loire	29,00€
SAINT-AUBIN VILLAGE (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	35,00 €

LE GRAND MENU VOILE D'OR 150 €	
POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER	
Le Plateau de Fruits de Mer «selon arrivage» Fierté de nos Côtes	
...	
Le Grand Saint Pierre Entier Rôti (800gr) À la Grenobloise, Écrasé de Pommes de Terre, Asperges Vertes et Ail des Ours	
...	
Le Fraisiier Gourmand Fraises de Damgan et Mousseline Légère à la Vanille de Madagascar	

MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 180 €	
POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER	
La Bisque Crème de Ferme Fouettée au Piment d'Espelette	
...	
Le Carpaccio Or, Agrumes & Poivre des Marais Fumé	
...	
En Raviole Onctueux d'Asperges Vertes, les Bourgeons au Sureau, Émulsion Iodée	
...	
Au Naturel La Pince, Comme un Thermidor, Rôtie au Beurre d'Estragon	
...	
Printanier La Queue, Navarin aux Légumes du Printemps, Herbes Fraîches du Jardin	
...	
Le Soufflé Flambé Au Cointreau, Grande Tradition	

LES SAVEURS DU PRINTEMPS 52,00 €	
Un Joli Printemps à la Voile d'Or (en deux services) Le Foie Gras de Canard Maison puis Les Pétales de St-Jacques aux Agrumes, Croustillants aux Algues	
La Truite Fario, des Cours d'Eau du Finistère, Confité Asperges Vertes, Blinis aux Fines Herbes, Crème de Mézerac, Raifort Glacé	
Le Thon Rouge de l'Atlantique A cru, Gariguettes et Grenades, Vinaigrette Vanille, Gingembre et Coriandre	
La Langoustine de Bretagne Un Carpaccio Haute Couture, Agrumes et Criste Marine, Huile d'Olive Grand Cru	
...	
Les Saint-Jacques de Bretagne Marinière de Palourdes & Couteaux, Asperges, Tombée d'Épinards Frais à L'Ail des Ours	
L'Agneau « de Quercy » en Filet Baron, par nos Soins Jus Corsé à la Fleur de Thym, Asperges Vertes, Aubergines Fumées et Piquillos Grillés	
Le Thon Rouge d'Atlantique Comme un Rôti de Filet Huile D'Olive Grand Cru, Piperade au Piment d'Espelette, Poivre des Marais, Écrasé de Pommes de Terre	
Le Filet de Bœuf « Magnifique Limousine » Jus Court aux Morilles, Pommes Sautées tout Simplement	
...	
Le Camembert Gastronomique au Lait Cru Tendres Pousses, Huile d'Olive Grand Cru et Citron	
La Pavlova Iodée (Sur le Fil de L'Iode) Meringue, Chantilly à la Criste Marine, Agrumes, Sorbet Eau de Mer	
L'Éclair Comme une Poire Belle Hélène	
L'Omelette Norvégienne, Grande Tradition Crème Glacée au Rhum-Raisin, Flambée au Vieux Rhum	

ROSÉS	75 cl
TOUR ST-HONORÉ (IGP) «Cuvée l'Après Plage» - Var	28,00 €
REUILLY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Rosé gris - Loire	32,00 €
CHÂTEAU MINUTY (AOP) «Cuvée Rose et Or»	55,00 €
CALVI ROSÉ BIO (AOP) «Pumonte» - Domaine Alzipratu	48,00 €

LES ENTRÉES	
L'Œuf Bio de la Turballe et les Asperges Blanches « Angevines »	16,00 €
Jambon Culatello, Sabayon au Basilic Citron	
Le Pâté de Campagne Maison	16,00 €
Pistaches, Légumes Pikles, Oignons Croustillants et Pain Frais	
La Langoustine de Bretagne	19,00 €
Un Carpaccio Haute Couture, Agrumes et Criste Marine, Huile d'Olive Grand Cru	
La Truite Fario, des Cours d'Eau du Finistère, Confité	19,00 €
Asperges Vertes, Blinis aux Fines Herbes, Crème de Mézerac, Raifort Glacé	
Le Thon Rouge de l'Atlantique	22,00 €
A cru, Gariguettes et Grenades, Vinaigrette Vanille, Gingembre et Coriandre	
Un Joli Printemps à la Voile d'Or (en deux Services)	24,00 €
Le Foie Gras de Canard Maison puis Les Pétales de St-Jacques aux Agrumes, Croustillants aux Algues	
Le Homard Breton (en deux Services)	90,00 €
Le Carpaccio Or, Agrumes & Poivre des Marais Fumé, puis en Raviole Asperges vertes, les Bourgeons au Sureau, Émulsion Iodée	

NOS POISSONS

La Seiche du Golfe du Morbihan Caramélisée	26,00 €
Risotto Onctueux, Comme une Paella au Safran du Morbihan	
Les Saint-Jacques de Bretagne	38,00 €
Marinière de Palourdes & Couteaux, Asperges, Tombée d'Épinards Frais à L'Ail des Ours	
Le Thon Rouge d'Atlantique Comme un Rôti de Filet	38,00 €
Huile D'Olive Grand Cru, Piperade au Piment d'Espelette, Poivre des Marais, Écrasé de Pommes de Terre	
Le Homard Breton façon Thermidor	90,00 €
Grillé au Beurre Gourmand à l'Estragon, Légumes du Printemps et Écrasé de Pommes de Terre	

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

Le Grand Saint Pierre Entier Rôti (800gr)	95,00 €
À la Grenobloise, Écrasé de Pommes de Terre, Asperges Vertes et Ail des Ours	

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Un Plein de Vitamines Autour des Petits Légumes du Printemps	25,00 €
Produits de notre Région, Huile d'Olive Grand Cru des Baux	

NOS VIANDES

L'Agneau « de Quercy » en Filet Baron, par nos Soins	38,00 €
Jus corsé à la Fleur de Thym, Asperges Vertes, Aubergines Fumées et Piquillos Grillés	
L'Onglet de Bœuf, Pays de Loire, Grillé	26,00 €
Blinis au Sarrasin, Carottes Nouvelles Glacées, Jus au Poivre Kampot	
La Paume de Ris de Veau Français aux Morilles	38,00 €
Un Caramel au Miel de Brière "Alain Rey", Légumes de Saison	
La Pluma de Cochon de Bretagne Croustillante	26,00 €
Jus Corsé au Chorizo Iberico, Purée Gourmande	
Le Filet de Bœuf « Magnifique Limousine » (env 200gr)	38,00 €
Jus Court aux Morilles, Pommes Sautées tout Simplement	

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	102,00 €
SAUMUR CHAMPIGNY (AOC) BIO «Classique» Domaine Filliatreau	36,00 €
SAINT-JOSEPH (AOP) «Ro-Rée» Louis Chèze	56,00 €
MENETOU SALON (AOC) «Isabelle & Pierre Clément» - Loire	36,00 €
CHINON (AOC) «La Haute Borne» - Charles Pain	40,00 €
PAUILLAC (AOC) «La Fleur de Pedesclaux» J. Lorenzetti	68,00 €

L'ESCAPADE GOURMANDE

Le Camembert Gastronomique au Lait Cru	12,00 €
Tendres Pousses, Huile d'Olive Grand Cru et Citron	
Le Chou Signature Voile d'Or	12,00 €
Délicieux Comme une Fraise Melba	
La Coupe Affogato au Caramel Beurre Salé	10,00 €
Crème Glacée à la Vanille Noyée dans un Espresso,Caramel, Noix de Pécan & Meringue à L'Amaretto	
Le Baba Savarin	10,00 €
Au Rhum Orange et Café Arrangé Voile d'Or, Chantilly aux Zestes d'Agrumes	
Le Fraisiier Très Gourmand	14,00 €
Fraises de Damgan, Mousseline Légère à la Vanille de Madagascar	
Le Soufflé Flambé	14,00 €
Au Cointreau, Grande Tradition	
La Pavlova Iodée (Sur le Fil de L'Iode)	12,00 €
Meringue, Chantilly à la Criste Marine, Agrumes, Sorbet Eau de Mer	
L'Éclair	12,00 €
Comme une Poire Belle Hélène	
La Tarte à la Rhubarbe Confité	12,00 €
Panacotta à la Verveine, Craquant de Caramel au Chocolat	
L'Omelette Norvégienne, Grande Tradition	12,00 €
Crème Glacée au Rhum-Raisin, Flambée au Vieux Rhum	
Les Délicieuses Mignardises de Nicolas	10,00 €
Assortiment pour 1 personne	
Les Fraises ou Les Framboises de Damien Rio	10,00 €
Natures, à la Chantilly ou au Sucre	

LES GLACES ARTISANALES

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 €

NOS JEUNES CONVIVES	
Réservé aux enfants de moins de 12 ans 14,00 €	
Le Steak Haché Aubrac Pommes Voile d'Or	
ou	
Le Poisson du Jour en Filet, Meunière Purée de Pommes de Terre au Beurre	
...	
Le Chou Signature Fraises à la Chantilly	
ou	
Les Glaces Coupe 2 boules, Parfums au choix	
ou	
Les Fraises du Morbihan Natures au Sucre ou à la Chantilly	

EXTRAIT DE LA CARTE DES CHAMPAGNES 75 cl

LOUIS ROEDERER Brut Premier	90,00 €
CUVÉE LA VOILE D'OR Brut Extra Maison Huiban	80,00 €
KRUG Grande Cuvée	350,00 €
BILLECART SALMON Rosé	105,00 €
DOM RUINART Rosé	285,00 €

* 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.