

## LE DÉJEUNER VOILE D'OR

<b>SUGGESTION DU JOUR   14€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT   16,50€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT   21,00€</b>
Les Coques de la Presqu'île à la Marinière et au Cerfeuil frais Les 6 Huîtres de Mesquer «Maison Retailleau» n°3 (Les perles du Mès) L'Assiette de Bulots, mayonnaise Un instant d'Automne (Artichaut, Figue, Butternut et Mozzarella) Le Velouté de Champignons
...
Le retour de la Criée (Poisson du jour) L'Onglet de Boeuf en Tagliata, sauce Choron, Pommes Grenailles Le Tartare de Boeuf Pays de Loire, Pommes Voile d'Or Le Suprême de Poulet Fermier au Curry vert, Risotto aux Saveurs d'Automne
...
Le Chou Signature comme un Éclair au Café La Verrine de Fruits d'Automne, Infusion au Thé Fuji Yama La Tarte Citron Meringuée façon Voile d'Or Le Baba Savarin au Rhum arrangé de Martinique, crème chantilly maison La Poire Belle-Hélène
<i>Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.</i>

## LE SOUPER VOILE D'OR

<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT   28,50€</b>
Le Velouté de Cèpes au Foie Gras Poêlé
...
Le retour de la Criée (Poisson du jour)
...
La Crêpe façon Suzette (Flambée à la Mandarine Impériale)
<i>Uniquement le soir de 18h45 à 19h45 sauf le samedi.</i>

## NOS JEUNES CONVIVES

Réservée aux enfants de moins de 12 ans   11,50€
...
Steak haché maison, pommes Voile d'Or ou Le Cabillaud écrasé de pommes de terre
...
La Boule de glace chocolat, vanille ou fraise ou La Salade de fruits d'Automne

## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANCS	75 cl
SANCERRE (AOP) «Domaine Cherrier» - Loire	35,00€
TOURAINNE SAUVIGNON (AOP) «Domaine Octavie» - Loire	21,00€
REUILLY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Loire	27,00€
MUSCADET SUR LIE (AOP) «Domaine de La Noe» - Loire	21,00€
PESSAC LEOGNAN (AOP) «Château Le Sàrtre» - Bordeaux	45,00€
QUINCY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Loire	29,00€
CÔTEAUX DU LAYON (AOP) «Domaine des Saulaies» - Loire	28,00€

## LES FRUITS DE MER

Les Huîtres de Mesquer «Maison Retailleau» n°3 (Les perles du Mès)	
6 huîtres	12,00€
9 huîtres	17,00€
12 huîtres	21,00€
Assiette de Bulots, mayonnaise	11,00€

## LES ENTRÉES

Le Coeur de Laitue Huile d'Olive Grand Cru, citron, Fleur de Sel, Parmesan	8,00€
La Belle Assiette de Saumon Sauvage Confit aux épices, fleur de sel de Guérande fumée	17,00€
Le Bar Sauvage En Crudo, Croquant de fenouil, orange bio et Yuzu	19,00€
Les Palourdes du Croisic farcies	9,50€ les 6 18,00€ les 12
Façon «Voile d'Or»	
Le Velouté de Cèpes au Foie Gras Poêlé	17,00€
Les Escargots	9,50€ les 6 18,00€ les 12
De la ferme héliicole du Croisic, en fine persillade	
Le Foie gras de canard (élevage A. Francois, Nantes)	17,00€
Au Beaumes de Venise, Chutney de figue et poire, Bonbons de raisins	
Le Foie gras de canard poêlé (extra, sud-ouest)	18,00€
Marron glacé, Mandarine Confité	

## LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Signature de Neuvic» 30g	75,00€
Garniture traditionnelle	

## NOS SAINT-JACQUES

La Saint-Jacques Caviar (servi pour 2 personnes)	65,00€
Saint-Jacques de Plongée, Caviar de Neuvic 10g, Huile d'Olive Grand Cru	
La Belle Saint-Jacques de Plongée	19,00€
En Carpaccio, croquant de cèpes, parfum de Truffe	
La Coquille Saint-Jacques de nos Grand-mères	17,00€
A la Bretonne	
Les Saint-Jacques de nos Côtes juste rôties	25,00€
Blinis de Châtaigne et Courge Butternut confite, Émulsion de Parmigiano	

Supplément accompagnement	3,50€
Ecrasé de Pommes de Terre, Pommes Voile d'Or, Riz parfumé, légumes de saison	

ROSÉS	75 cl
IGP PAYS DU VAR «Cuvée l'Après Plage» - Var	21,00€
CÔTES DE PROVENCE (AOP) bio «La Tour Saint-Honoré» Provence	27,00€
REUILLY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Rosé gris - Loire	28,00€
CHÂTEAU MINUTY (AOP) Cuvée Rose et Or	42,00€
DOMAINES OTT (AOP) «Château Romassan» Bandol	46,00€
CÔTES DE PROVENCE (AOP) bio	54,00€
«La Tour Saint-Honoré» Provence - Magnum (150cl)	

## NOS HOMARDS

Le Homard Bleu	39,00€
En Bellevue tout simplement	
Le Homard façon Thermidor	39,00€
En carapace, au Beurre d'Estragon, gratiné à la Salamandre	
Le Homard de nos côtes	39,00€
En Risotto crémeux au parmesan, Émulsion de Corail	

## NOS POISSONS

Le dos de Cabillaud pleine mer	24,00€
Nacré, Beurre Nantais, Ecrasé de pommes de terre et Légumes croquants	
Le Turbot Sauvage	35,00€
Croustillant de Risotto au Parmigiano, sauce Hollandaise	
Le Bar signature Voile d'Or	28,00€
Aux Girolles, Coques et Palourdes, Soufflés de pommes de terre	
La Sole Belle Meunière préparée par nos soins	37,00€
Garniture d'Antan	
Le Bar et le Saumon sauvages en Tartare	25,00€
Mangues fraîches, Coriandre, Gingembre, Citron vert et Sésame noir	
Le Saint Pierre servi entier, préparé par nos soins	29,00€
Aux Trompettes de la mort, Juste rôti au Thym frais, Onctueux de Panais	

## NOS VIANDES

Le Filet de bœuf Charolais en Châteaubriant (200g)	24,00€
Sauce Béarnaise, pommes Voile d'Or	
Le Carré d'agneau de Quercy	29,00€
Jus corsé au Romarin, Tendres Carottes, Cocos de Paimpol au Cumin	
Le Ris de Veau Français	27,00€
Caramélisé à la vanille, jus court et Topinambours	
Le Canard croisé Colvert et Kaki de Challans, maison «Burgaud»	25,00€
Poire laquée au Miel des Ruchers du Pays Blanc, Purée de Panais	
Tartare de bœuf Pays de Loire au couteau	18,00€
Préparé par nos soins, pommes Voile d'Or	
Le Burger Tradition Bacon et Cheddar	19,00€
Pommes Voile d'Or	

## NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Le Risotto végétarien, saveurs d'Automne	25,00€
Tendres Légumes et Champignons du moment	
<b>ROUGES</b>	<b>75 cl</b>
CÔTE RÔTIE (AOC) «Domaine du Monteillet» - Vallée du Rhône	82,00€
BOURGUEIL (AOP) «Domaine les Chenaies» Cuvée Prestige - Loire	24,00€
CHINON (AOC) «Charles Pain» Cuvée Domaine - Loire	25,00€
MENETOU SALON (AOC) «Domaine du Lorient» - Loire	32,00€
CÔTES DU RHÔNE (AOP) bio «Cuvée des Galets» - Côtes du Rhône	23,00€
CROZES - HERMITAGE (AOP) bio «Chapoutier» - Vallée du Rhône	35,00€
REUILLY (AOC) «Domaine Bigonnaux» - Loire	27,00€
LANGUEDOC (AOP) bio «Mas de la Séranne» Les Griottiers	27,00€

## L'ESCAPADE GOURMANDE

Le camembert lait cru aux Cèpes	8,00€
Sélection de la fromagerie Dagnat La Baule, mesclun de la maison «Huitric»	
Café ou Thé Gourmand	8,00€
Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier	9,00€
La Tarte au Chocolat, ganache au poivre Sichuan	8,00€
Caramel au Beurre Salé, Sorbet Poire	
La Tarte fine aux Pommes, cuite à l'instant	8,00€
Glace Vanille Bourbon	
La Verrine de Fruits d'Automne	8,00€
Infusion au Thé Fuji Yama	
Les profiteroles au chocolat d'Antan	8,00€
Crème chantilly	
La Tarte Citron Meringuée façon Voile d'Or	8,00€
Baba Savarin au Rhum arrangé de Martinique	9,00€
Crème chantilly	
La Crêpe façon Suzette	9,00€
Flambée à la Mandarine Impériale	

## LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection	
Vanille, Café, Chocolat, Caramel Fleur de sel de Guérande, Fraise, Framboise, Coco, Passion, Citron, Mandarine	
La Boule	3,00€
Supplément : chocolat chaud ou chantilly	2,00€

## COUPES DE GLACE

Banana Split	8,00€
Banane, chocolat chaud, glace vanille, fraise, chocolat, chantilly	
Poire Belle-Hélène	8,00€
Poire, chocolat chaud, glace vanille, chocolat, amandes effilées, chantilly	
Trésor de Maya	8,00€
Glace Chocolat, café, pistache, chocolat chaud, chantilly	

LES GRANDES CUVÉES	75 cl
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ (AOC) bio «Château Fonroque»	63,00€
SAINT JULIEN GRAND CRU CLASSÉ (AOC) «Château Lagrange»	85,00€
CHAMBOLLE MUSIGNY (AOC) BIO «Domaine Arlaud»	72,00€
GEVREY CHAMBERTIN (AOC) «Domaine Marchand Grillot» - Bourgogne	82,00€

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