

LE DÉJEUNER VOILE D'OR

SUGGESTION DU JOUR 14 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21,00 €
L'Assiette de l'Écailler (<i>pêche Bretonne exclusive</i>)
Les Bulots de la Baie de Granville, Mayonnaise Maison
Le Carpaccio de Bœuf, légumes d'été confits, citron Bio et Fleur de sel
La Tomate de Guérande, Burrata, Parmesan, Huile d'olive Grand Cru
...
Le retour de la Criée (<i>Poisson du jour</i>)
Le Tartare de Saumon Sauvage, Avocat, riz gourmand, sauce Asie
Le Tartare de Bœuf Charolais Tradition, Pommes «Voile d'Or»
L'Onglet de Bœuf Pays de Loire Grillé, Grémolata, Haricots verts Bio
Le Suprême de Poulet Fermier viennoise pistache et parmesan, Tendres Légumes
...
Le Chou Signature, Chantilly et Fraises de la Roche Bernard
Le Melon Charentais au Sirop de Verveine et Porto Rouge
Le Baba Savarin au Rhum de Martinique, arrangé maison
La Pêche Melba
<i>Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés.</i>

LE MENU D'ÉTÉ 37,00 €

Le Carpaccio de Bar Sauvage aux Pêches
<i>Citron vert, Vinaigre Balsamique Blanc</i>
Le Tourteau de nos Côtes
<i>Carpaccio d'Avocat, Mangue et Pamplemousse rose</i>
L'Oeuf Bio Parfait «Ferme de La Turballe»
<i>Haricots verts «Maison Huitric» et Parmesan</i>
Le Melon Charentais, comme une Tarte Tatin
<i>Fleur de Thym, Chèvre frais et Miel de Brière «Alain REY»</i>
...
Le Thon rouge en Tartare
<i>Mangue de la Réunion, Citron vert, Gingembre, Coriandre et Sésame noir</i>
Le Rôti de Lotte au Lard de chez «Jérôme BOUILLAND»
<i>Beurre d'Algues au Thym, Caviar d'Aubergines fumées, Blinis à la Livèche</i>
La Brouillade d'Oeuf Bio de la Turballe au Caviar de Neuvic
<i>Crème fraîche d'Isigny et Cœur de Sucrine</i>
Le Carré d'Agneau «Français» rôti au Romarin
<i>Jus court, Fleur de Courgette, Légumes d'été Bio</i>
...
La Crème Brulée à la Fleur de Lavande, Sorbet Cassis
La Tarte au Citron Bio, Meringue et Sorbet Citron vert
La Coupe Amarena «Voile d'Or»
<i>Griottines, Bonbon cerise, Glace Vanille et Chantilly</i>

NOS JEUNES CONVIVES

Réservée aux enfants de moins de 12 ans 11,50 €
...
Steak haché maison, pommes Voile d'Or
ou Blanc de Dorade meunière, écrasé de pommes de terre
...
La Boule de glace chocolat, vanille ou fraise
ou Les Fraises au sucre

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANCS	75 cl
SANCERRE (AOP) «Domaine Cherrier» - Loire	35,00 €
TOURAINÉ SAUVIGNON (AOP) «Domaine Octavie» - Loire	22,00€
REUILLY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Loire	28,00 €
MUSCADET SUR LIE (AOP) «Domaine de La Noe» - Loire	21,00 €
PESSAC LEOGNAN (AOP) «Château Le Sârtre» - Bordeaux	46,00 €
QUINCY (AOP) «Domaine Bigonneau» - Loire	29,00 €
CÔTEAUX DU LAYON (AOP) «Domaine des Saulaies» - Loire	28,00 €

LE MENU VOILE D'OR

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER 110 €
Le PLATEAU DE FRUITS DE MER «selon arrivage»
<i>Fierté de nos Côtes</i>
La Belle Assiette King crabe du Kamtchatka et Caviar
<i>Saumon Sauvage, Œufs de Saumon, Blinis à la Livèche</i>
...
La Sole de La Côte D'Amour, Belle Meunière
<i>Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive grand cru de Maussane</i>
Le Homard façon Thermidor
<i>En carapace, au Beurre d'Estragon, gratiné à la Salamandre</i>
Le grand Saint Pierre juste rôti au Thym
<i>Légumes de saison de la «Maison Huitric»</i>
Le beau Turbot rôti, sauce Hollandaise
<i>Sauté de Légumes d'été et Pommes Grenailles</i>
...
Le Carré chocolat Grand Cru au Poivre Sichuan
<i>Coeur Fraise et Framboise, Craquant au Grué de Cacao, Sorbet Framboise</i>
Omelette Norvégienne Citron Framboise
<i>Flambée au Limoncello Della Riviera</i>
Tarte aux Fraises et Framboises de la Roche Bernard «Maison Rio»
<i>Rhubarbe et Crème glacée à la fraise, Craquant Fraise des Bois</i>

LE CAVIAR

Caviar d'Aquitaine «Signature de Neuvic»	29 € (10g)	75 € (30g)
<i>Toasts de röstis, pomme de terre, crème fraîche</i>		

LES FRUITS DE MER (*pêche Bretonne exclusive*)

Plateau de fruits de mer (<i>selon arrivage</i>)	50,00 €/pers.
<i>(Tourteau, langoustines, huîtres de Mesquer, palourdes, crevettes roses, bigorneaux et bulots)</i>	
Le Homard entier en Bellevue	48,00 €
<i>Servi tiède, Mayonnaise maison</i>	
Les Huîtres de Mesquer	12 € les 6 17 € les 9 21 € les 12
<i>«Maison Retailleau» n°4 (Les perles du Mès)</i>	
Les Bulots de la Baie de Granville, mayonnaise maison	12,00 €
Les Belles Langoustines du Croisic (350g)	22,00 €

NOS HOMARDS ENTIERS (*environ 600g*)

Le Homard façon Thermidor	48,00 €
<i>En carapace, au Beurre d'Estragon, gratiné à la Salamandre</i>	
Le Homard de nos côtes «Voile d'Or»	48,00 €
<i>En Risotto crémeux au parmesan, Emulsion de Corail</i>	

ROSÉS

IGP PAYS DU VAR «Cuvée l'Après Plage» - Var	22,00 €
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	55,00 €
<i>«La Tour Saint-Honoré» Provence - Magnum (150cl)</i>	

LES ENTRÉES

La Belle Assiette King royal du Kamtchatka et Caviar	38,00 €
<i>Saumon Sauvage, Œufs de Saumon, Blinis à la Livèche</i>	
Le Carpaccio de Bar sauvage aux Pêches d'été	18,00 €
<i>Citron Vert, Vinaigre Balsamique Blanc</i>	
Les grosses Palourdes de Pen Bé farcies	10,50 € les 6 20,50 € les 12
<i>Façon «Voile d'Or»</i>	
Le Foie gras de canard, ferme Alain François (Nantes)	18,00 €
<i>Au Coteaux de l'Aubance, Chutney de Figue et d'Abrirot, piment d'Espelette, Bonbons de raisins</i>	
Les Escargots en fine persillade	9,50 € les 6 18,00 € les 12
<i>Ferme Hélicicole de Casson</i>	
L'Oeuf Bio Parfait «Ferme Bois de Bouille», La Turballe	17,00 €
<i>Haricots verts «Maison Huitric» et Parmesan</i>	
Le Melon Charentais comme une Tarte Tatin	17,00 €
<i>Fleur de Thym, Chèvre frais et Miel de Brière «Alain REY»</i>	
Les Tomates de Guérande, Burrata, Parmesan	17,00 €
<i>Huile d'olive Grand Cru, Jambon de Parme, Basilic frais et Roquette</i>	

NOS VIANDES

Le Filet de Boeuf Charolais aux Girolles d'été	26,00 €
<i>Jus corsé au vieux Porto blanc, Pommes Anna</i>	
Le Ris de Veau Français	28,00 €
<i>Caramélisé à la vanille de Tahiti, sauté de légumes d'été et Girolles</i>	
Le Carré d'Agneau rôti au Romarin, jus court	29,00 €
<i>Fleur de Courgette et Légumes Bio</i>	

NOS CARPACCIOS (*en deux services*)

Le Carpaccio de bœuf, Légumes d'été confits et Citron Bio	19,00 €
<i>Fleur de sel de Guérande</i>	
Le Carpaccio Thaï	19,00 €
<i>Coriande, Gingembre et Ananas confits, Basilic Thaï</i>	
Le Carpaccio de bœuf et Burrata	19,00 €
<i>Basilic frais, huile d'olive grand cru, citron bio et Parmesan</i>	

NOS TARTARES (*au couteau et préparés par nos soins*)

Tartare de Bœuf Charolais Tradition	20,00 €
<i>Pommes Voile d'or</i>	
Tartare de Bœuf Charolais à l'italienne	20,00 €
<i>Basilic frais, tomates confites, Parmesan</i>	

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Les Légumes bio en Risotto Crémeux	25,00 €
<i>Écume de Parmigiano</i>	
Les Cœurs de Sucrine	10,00 €
<i>Vinaigrette citron Huile d'Olive Grand Cru de Maussane, Parmesan affiné</i>	
Supplément accompagnement	3,00 €
<i>Écrasé de Pommes de Terre, Pomme «Voile d'Or», Riz parfumé, Légumes de saison</i>	

ROUGES

CÔTE RÔTIE (AOC) «Domaine du Monteillet» - Vallée du Rhône	85,00 €
BOURGUEIL (AOP) «Domaine les Chenaies» Cuvée Prestige - Loire	25,00 €
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	24,00 €
CROZES - HERMITAGE (AOP) bio «Chapoutier» - Vallée du Rhône	36,00 €
REUILLY (AOC) «Domaine Bigonnaux» - Loire	28,00 €
LANGUEDOC (AOP) bio «Mas de la Séranne» Les Griottiers	28,00 €

NOS POISSONS

Le Thon rouge Mi-Cuit	27,00 €
<i>Mariné citron gingembre et miel de Brière, avocat, sauce vierge</i>	
Le Rôti de Lotte au Lard de chez «Jérôme BOUILLAND»	25,00 €
<i>Beurre d'Algues au Thym, Caviar d'Aubergines fumées et Piquillos</i>	
Le Bar sauvage signature Voile d'Or	29,00 €
<i>Aux Palourdes de Pen-Bé, Petits soufflés de pommes de terre, Girolles</i>	
Le Thon rouge en Tartare	25,00 €
<i>Mangue de la Réunion, Citron vert, Gingembre, Coriandre et Sésame noir</i>	

NOS POISSONS POUR DEUX

(*Servis entiers et préparés par nos soins à table*)

La Sole de La Côte D'Amour, Belle Meunière (environ 600 gr)	64,00 €
<i>Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive grand cru de Maussane</i>	
Le grand Saint Pierre juste rôti au Thym (environ 800 gr)	60,00 €
<i>Légumes de saison de la «Maison Huitric» (Guérande)</i>	
Le Beau Turbot rôti, sauce Hollandaise (environ 900 gr)	69,00 €
<i>Sauté de Légumes d'été et Pommes Grenailles</i>	

L'ESCAPADE GOURMANDE

Le Camembert lait cru au Basilic «Fromagerie Dagnat La Baule»	8,00 €
<i>Mesclun «Maison Huitric»</i>	
Le Carré chocolat Grand Cru au Poivre Sichuan	9,00 €
<i>Cœur Fraise et Framboise, Craquant au Grué de Cacao, Sorbet Framboise</i>	
Tarte aux Citrons bio façon «Voile d'Or»	8,00 €
<i>Meringue et Sorbet Citron vert</i>	
Le Melon Charentais au Sirop de Verveine et Porto rouge	8,00 €
Les Profiteroles à la Noisette et au chocolat d'Antan	8,00 €
<i>Crème chantilly maison</i>	
La Crème Brulée à la Fleur de Lavande	8,00 €
<i>Sorbet Cassis</i>	
Omelette Norvégienne, Citron Framboise	9,00 €
<i>Flambée au Limoncello Della Riviera</i>	
Baba Savarin au Rhum de Martinique arrangé maison	9,00 €
<i>Crème chantilly</i>	
Café ou Thé Gourmand	8,00 €

LES FRAISES DE DAMIEN RIO

Tarte Fraises et Framboises de la Roche Bernard «Maison Rio»	9,00 €
<i>Rhubarbe et Crème glacée à la fraise, Craquant Fraise des Bois</i>	
Les fraises et framboises natures tout simplement	8,00 €
Les fraises à la chantilly	8,00 €
La fraise Melba	8,00 €

LES GLACES ARTISANALES ANTOLIN

Notre Sélection	
<i>Vanille, Café, Chocolat, Caramel Fleur de sel de Guérande, Fraise, Framboise, Coco, Passion, Citron, Noisette, Cassis</i>	
La Boule	3,00 €
<i>Supplément : chocolat chaud ou chantilly</i>	
	2,50 €

COUPES DE GLACE

La Coupe Fruits d'été	9,00 €
<i>Fruits rouges, Sorbet Fraise, Cassis, Vanille, coulis de framboise, Chantilly</i>	
Pêche Melba	9,00 €
<i>Pêche, Glace Vanille et Fraise, coulis de Framboise, amandes, Chantilly</i>	
La Coupe Amarena «Voile d'Or»	9,00 €
<i>Griottines, bonbon cerise, glace Vanille, Chantilly</i>	

LES GRANDES CUVÉES

	75 cl
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ (AOC) bio «Château Fonroque»	65,00 €
SAINT JULIEN GRAND CRU CLASSÉ (AOC) «Château Lagrange»	85,00 €
CHAMBOLLE MUSIGNY (AOC) BIO «Domaine Arlaud»	75,00€
GEVREY CHAMBERTIN (AOC) «Domaine Marchand Grillot» - Bourgogne	85,00€

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