

MENU DÉJEUNER VOILE D'OR	
SUGGESTION DU JOUR 23,00 €	
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 28,00 €	
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33,00 €	
Les Fruits de Mer	
L'Assiette de l'Ecailler (Pêche Bretonne Exclusive)	
Les Huîtres	
6 Huîtres Creuses de Mesquer «Maison Retailleau» n°4	
L'Œuf Bio de Piriac	
Asperges Blanches, Noisettes, Vinaigrette Balsamique Blanc	
Le Petit Pois	
Un Fin Gaspacho, Coques du Croisic Fumées au Foin	
...	
Le Poisson du Jour	
(Retour de Criée)	
Le Maquereau de nos Côtes	
À La Flamme, Onctueux de Topinambour à la Livèche, Betterave Confitée	
Le Cochon de Vendée	
La Pluma Croustillante, Chorizo Ibérique, Purée Gourmande, Jus Corsé	
...	
Le Chou Signature Voile d'Or	
Comme une Religieuse Bigouden, Caramel au Beurre Salé	
La Glace	
Une Fraise Melba, Coulis, Crème Glacée Fraise & Vanille, Chantilly, Amandes Grillées	
Le Baba Savarin	
Au Rhum Orange et Café Arrangé Voile d'Or; Chantilly aux Zestes d'Agrumes	
La Fraise	
Une Tarte Gourmande, Chantilly à la Vanille & Crème Anglaise	
" Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés."	

LE CAVIAR	
Caviar d'Aquitaine «Baeri de Neuvic»	45 € 10g 95 € 30g 155 € 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 ou Tourteau, Langoustines, Huîtres, Palourdes, 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 (250g)	16,00 €
Les Bigorneaux Cuits au Court Bouillon (250g)	16,00 €
Les Belles Langoustines de nos Côtes (200g ou 400g)	Selon la Criée
L'Araignée de Mer ou le Tourteau Mayonnaise (600g)	22,00 €

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS	
BLANCS	75 cl
MUSCADET SUR LIE (AOP) «Château de La Noë» - Gérard Sourice	25,00 €
TOURAINÉ SAUVIGNON (AOP) «Domaine Octavie» - I. & N. Roubalay	30,00€
QUINCY (AOP) «Domaine Bigonneau» - G. Bigonneau	37,00 €
SANCERRE (AOP) «Grand Picot» - P. Cherrier	50,00 €
PESSAC LEOGNAN (AOP) «Le Dada de Rouillac » Famille Cisneros	56,00 €
SAINT-AUBIN VILLAGE (AOP) «Domaine S. Langoureau»	74,00 €

LE GRAND MENU VOILE D'OR 160 €	
POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER	
Le Plateau de Fruits de Mer «Selon arrivage»	
Fierté de nos Côtes	
OU	
Le Grande Sole de la Côte d'Amour (Servie entière et préparée à Table)	
Meunière, Écrasé de Pommes de Terre, Asperges Vertes et Ail des Ours	
...	
Le Fraisier Très Gourmand	
Mousseline à la Vanille & Crème Anglaise Vanille	

MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 190 €	
POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER	
La Bisque	
Bouillon des Carapaces, Crème de Mézerac au Kalamansi	
...	
En Pétales	
Or, Agrumes, Poivre des Marais Fumé & Huile d'Olive Grand Cru	
...	
La Pince	
Onctueux d'Asperges Vertes, Bourgeons de Sureau, Émulsion Iodée	
...	
La Queue	
Un Mijoté de Légumes du Printemps au Jus du Crustacé	
...	
Le Soufflé Grande Tradition	
À la Framboise de Chez Cartron	

LES SAVEURS DU PRINTEMPS 53,00 €	
Le Joli Printemps à la Voile d'Or (en deux services)	
Le Foie Gras Grande Tradition	
puis la Truite de Bretagne Confitée «Signature Voile D'Or»	
La Lotte	
Un Ceviche Haute Couture au Poivre Pamplemousse, Algues & Agrumes	
Le Thon Rouge d'Atlantique	
Un Tiradito Nikkei, Fraises, Grenades & Voile de Kalamansi	
...	
La Lotte Petit Bateau	
Légumes du Soleil Grillés, Émulsion Iodée & Bouillon de Crustacés	
L'Agneau	
En Filet de Baron par nos Soins, Mijoté de Légumes du Printemps, Jus Corsé	
Le Thon Rouge	
Comme un Rôti de Filet, Jus Cacao & Gingembre, Poivre des Marais, Pulpes de Patates Douces	
...	
Le Fromage	
Le Camembert au Lait Cru « Fromagerie Gillot », Mâche	
Huile d'Olive Grand Cru, Noisettes & Miel de Brière.	
La Pavlova	
Suprêmes de Pamplemousse Rose, Meringue Guimauve, Sorbet Pamplemousse Rose & Chantilly à la Vanille	
Le Mille-Feuille aux Fraises	
Crème à la Vanille, Coulis de Fraises	
L'Omelette Norvégienne	
Crème Glacée Plombière aux Fruits Confits, Flambée au Grand Marnier	

LES ENTRÉES	
L'Œuf Bio de Piriac	16,00 €
Asperges Blanches, Noisettes, Vinaigrette Balsamique Blanc	
Le Petit Pois	16,00 €
Un Fin Gaspacho, Coques du Croisic Fumées au Foin	
La Lotte	16,00 €
Un Ceviche Haute Couture au Poivre Pamplemousse, Algues & Agrumes	
Le Canard	22,00 €
Un Foie Gras Maison au Vin Moelleux de Loire, Chutney de Fruits & Toast Grillés	
Le Thon Rouge d'Atlantique	18,00 €
Un Tiradito Nikkei, Fraises, Grenades & Voile de Kalamansi	
La Truite de Bretagne	18,00 €
Fines Tranches Confités, Petits Oignons Blancs, Câpres, Suprêmes d'Agrumes, Huile d'Olive Grand Cru	

NOS VIANDES	
L'Agneau	32,00 €
En Filet de Baron par nos Soins, Mijoté de Légumes du Printemps, Jus Corsé	
Les Ris de Veau Français	45,00 €
La Paume Croustillante, Caramel au Miel, Mousseline de Pommes de Terre, Petits Légumes du Printemps.	
Le Cochon de Vendée	28,00 €
La Pluma Croustillante, Chorizo Ibérique, Purée Gourmande, Jus Corsé	

Supplément accompagnement	5,00 €
Écrasé de Pommes de Terre, Légumes de Saison, Pommes Voile d'Or; Salade Verte	

NOS POISSONS & HOMARD	
La Lotte Petit Bateau	29,00 €
Légumes du Soleil Grillés, Émulsion Iodée & Bouillon de Crustacés	
Le Thon Rouge	29,00 €
Comme un Rôti de Filet, Jus Cacao & Gingembre, Poivre des Marais, Pulpes de Patates Douces	
Le Maquereau de nos Côtes	26,00 €
À La Flamme, Onctueux de Topinambour à la Livèche, Betterave Confitée	
Le Homard Bleu	Selon la Criée du Matin & Poids
Grillé Façon Thermidor; Beurre D'estragon, Garniture un Printemps à La Voile D'Or	
Pour deux, servie entière et préparée par nos soins à table	
Le Grande Sole de la Côte d'Amour	120,00 €
Meunière, Écrasé de Pommes de Terre, Asperges Vertes et Ail des Ours	

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN	
Un Plein de Vitamines Autour des Petits Légumes du Printemps	22,00 €
Produits de notre Région, Huile d'Olive Grand Cru	
ROUGES	
SAUMUR CHAMPIGNY (AOP) Bio «Classique» - Domaine Filliatreau	37,00 €
CÔTE-RÔTIE (AOP) «Promesse» - Christophe Pichon	108,00 €
SAINT-JOSEPH (AOP) «Ro-Rée» - Louis Chêze	58,00 €
MENETOU SALON (AOC) «La Croix» - Maison Chavet	37,00 €
CHINON (AOC) «La Haute Borne» - Charles Pain	43,00 €
PAUILLAC (AOC) «La Fleur de Pedescclaux» - J. Lorenzetti	69,00 €

L'ESCAPADE GOURMANDE	
Le Fromage	12,00 €
Le Camembert au Lait Cru « Fromagerie Gillot », Mâche	
Huile d'Olive Grand Cru, Noisettes & Miel de Brière.	
Le Chou Signature Voile d'Or	12,00 €
Comme une Religieuse Bigouden, Caramel au Beurre Salé	
La Glace	12,00 €
Une Fraise Melba, Coulis, Crème Glacée Fraise & Vanille, Chantilly, Amandes Grillées	
Le Baba Savarin	12,00 €
Au Rhum Orange et Café Arrangé Voile d'Or; Chantilly aux Zestes d'Agrumes	
Le Fraisier Très Gourmand	16,00 €
Mousseline à la Vanille & Crème Anglaise Vanille	
Le Soufflé Grande Tradition	16,00 €
À la Framboise de Chez Cartron	
La Pavlova	12,00 €
Suprêmes de Pamplemousse Rose, Meringue Guimauve, Sorbet Pamplemousse Rose & Chantilly à la Vanille	

Le Mille-Feuille aux Fraises	12,00 €
Crème à la Vanille, Coulis de Fraises	

La Fraise	12,00 €
Une Tarte Gourmande, Chantilly à la Vanille & Crème Anglaise	

L'Omelette Norvégienne	12,00 €
Crème Glacée Plombière aux Fruits Confits, Flambée au Grand Marnier	

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 16,00 €	
Le Steak Haché Limousine	
Pommes Voile d'Or	
OU	
Le Poisson du Jour	
Le Petit Filet Meunière, Purée de Pommes de Terre au Beurre	
...	
Le Chou Signature	
À la Chantilly & aux Fraises	
OU	
Les Glaces	
Une Coupe 2 boules, Parfums au choix	

EXTRAIT DE LA CARTE DES CHAMPAGNES 75 cl	
TAITTINGER Cuvée Prestige	95,00 €
CUVÉE LA VOILE D'OR Brut Extra Maison Huiban	85,00 €
KRUG Grande Cuvée	360,00 €
BILLECART SALMON Rosé	120,00 €
RUINART Rosé	135,00 €

* 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.