

NOS VIANDES

L'Agneau <i>L'Épaule à la Cuillère, Jus Corsé, Légumes d'un Navarin</i>	32,00 €
Le Bœuf des Pays de Loire <i>La Surprise Grillée, Jus & Condiments au Poivre, Pressé de Pommes Boulangères, Coulis d'Épinards</i>	26,00 €
Les Ris de Veau Français <i>La Paume Croustillante à La Grenobloise, Asperges Vertes, Sabayon aux Câpres</i>	42,00 €
Le Canard de Challans <i>Tournedos Rôti à l'Orange & Fruit de La Passion, Carottes Plurielles et Pommes Darphin</i>	32,00 €
Le Cochon de Bretagne <i>La Côte Croustillante, Sauce Charcutière Gourmande & Corsée, Brocolis et Champignons</i>	26,00 €

Supplément accompagnement <i>Écrasé de Pommes de Terre, Légumes de Saison, Pommes Voile d'Or, Salade Verte</i>	5,00 €
--	--------

NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

Un Plein de Vitamines Autour des Petits Légumes du Printemps <i>Produits de notre Région, Huile d'Olive Grand Cru des Baux</i>	22,00 €
---	---------

NOS JEUNES CONVIVES

Réservé aux enfants de moins de 12 ans | 15,00 €

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

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

Une cave à cigares est à votre disposition

L'ESCAPADE GOURMANDE

Ossau Iraty Esquirou, Affiné 5 mois (AOP) <i>Tendres Pousses, Huile d'Olive Grand Cru et Confiture</i>	12,00 €
Le Chou Signature Voile d'Or <i>Comme une Religieuse Bigouden, Caramel au Beurre salé</i>	12,00 €
La Glace <i>Une Fraise Melba, Coulis, Crème Glacée Vanille & Fraise, Chantilly, Amandes Grillées</i>	12,00 €
Le Baba Savarin <i>Au Rhum Orange et Café Arrangé Voile d'Or, Chantilly aux Zestes d'Agrumes</i>	12,00 €
Le Fraisier Très Gourmand <i>Fraises de Damgan et Mousseline Légère à la Vanille de Madagascar, Crème Anglaise</i>	14,00 €
Le Soufflé Grande Tradition <i>À la Chartreuse Verte</i>	16,00 €
La Pavlova <i>Meringue, Chantilly à la Vanille, Fraises et Coulis, Crème Glacée</i>	12,00 €
La Rhubarbe <i>Une Tarte Meringuée, Panacotta à la Verveine, Craquant au Chocolat au Lait</i>	12,00 €
La Fraise <i>Une Tarte Gourmande, Chantilly à la Vanille & Crème Anglaise</i>	12,00 €
L'Omelette Norvégienne <i>Crème Glacée au Rhum-Raisin, Flambée au Vieux Rhum</i>	12,00 €
Les Délicieuses Mignardises <i>Assortiment pour 1 personne</i>	10,00 €
Les Fraises de Damien Rio <i>Natures, à la Chantilly ou au Sucre</i>	10,00 €

LES GLACES ARTISANALES

Notre Sélection

Vanille, Café, Chocolat, Caramel Fleur de Sel de Guérande, Fraise, Framboise, Coco, Passion, Citron, Rhum Raisin, Pistache

La Boule Supplément : Chantilly ou Chocolat Chaud	3,00 € 3,00 €
--	------------------

BOISSONS CHAUDES (Café NESPRESSO)

Expresso ou Lungo Décafeiné Double Expresso, Café Crème Cappuccino Thé & Infusions « Mariages Frères, Paris » Irish Coffee	3,00 € 3,00 € 5,00 € 5,00 € 5,50 € 12,00 €
---	---

14, rue de la Plage - 44510 LE POULIGUEN - Tél. 02 40 42 31 68

www.restaurant-lavoiledor.com Suivez-nous sur 

* Produits allergènes, consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.

* 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.

* Prix nets, service compris.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.



LA VOILE D'OR

RESTAURANT & PLAGE

— Depuis 1958 —

LE PRINTEMPS À LA VOILE D'OR
Par Nicolas Verdera, Chef de Cuisine

2024 #08

MENU DÉJEUNER VOILE D'OR

SUGGESTION DU JOUR | 21,00 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | 26,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 31,00 €

Les Fruits de Mer

L'Assiette de l'Écailler (Pêche Bretonne Exclusive)

Les Huîtres

6 Huîtres Creuses de Mesquer «Maison Retailliau» n°4

L'Œuf Bio et les Asperges Blanches

Chaud Froid d'Œuf Mollet, Émulsion de Cresson et Ail des Ours

L'Artichaut

Barigoule de Légumes, Jambon Croustillant, Noilly Prat

...

Le Poisson du Jour

(Retour de Criée)

Le Cochon de Bretagne

La Côte Croustillante, Sauce Charcutière Gourmande & Corsée, Brocolis et Champignons

Le Bœuf des Pays de Loire

La Surprise Grillée, Jus & Condiments au Poivre, Pressé de Pommes Boulangères, Coulis d'Épinards

Le Maquereau de Nos Côtes

À la Flamme, Artichauts, Sauce à l'Ail Noir

...

Le Chou Signature Voile d'Or

Comme une Religieuse Bigouden, Caramel au Beurre Salé

La Glace

Une Fraise Melba, Coulis, Crème Glacée Vanille & Fraise, 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» 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 ou Tourteau, Langoustines, Huîtres, Palourdes, Bigorneaux et Bulots)

Les Huîtres de Mesquer 14 € les 6 20 € les 9 24 € les 12
«Maison Retailliau» n°4 (Les perles du Mès)

Les Bulots de la Baie de Granville (300g) 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 €

LE GRAND MENU VOILE D'OR 150 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le Plateau de Fruits de Mer «Selon arrivage»

Fierté de nos Côtes

ou

La Sole de La Côte d'Amour

Belle Meunière, Écrasé de Pommes de Terre, Asperges Vertes et Ail des Ours

...

Le Fraisier Très Gourmand

Fraises de Dangan et Mousseline Légère à la Vanille de Madagascar, Crème Anglaise

MENU PRESTIGE TOUT HOMARD 190 €

POUR 2 PERSONNES, À PARTAGER

Le Consommé

En Gelée, Salpicon et Condiments

...

La Fine Tartelette

La Pince, Petits Pois et Crème au Curry

...

En Pétales

Or, Agrumes, Poivre des Marais Fumé & Huile d'Olive Grand Cru

...

Au Naturel

La Pince, à l'Orange, Asperges Vertes

...

Étonnant

La Queue Croustillante, Mousseline de Petits Pois & Pommes Soufflées

...

Le Soufflé Grande Tradition

À la Chartreuse Verte

LES ENTRÉES

L'Œuf Bio et les Asperges Blanches 16,00 €
Chaud Froid d'Œuf Mollet, Émulsion de Cresson et Ail des Ours

L'Artichaut 16,00 €
Barigoule de Légumes, Jambon Croustillant, Noilly Prat

La Langoustine de Bretagne 22,00 €
Feuillantine aux Graines de Sésame, Petits Pois & Crème au Curry

Les Asperges Blanches 19,00 €
Poutargue et Oeufs de Truites, Vinaigrette Orange & Pickles Graines de Moutarde

Le Thon Rouge d'Atlantique 22,00 €
Tiradito Orange Sanguine, Piment d'Espelette, Croustillant de Riz, Oignons Pickles, Gel Orange & Coriandre

Un Joli Printemps à la Voile d'Or (en deux Services) 24,00 €
Le Pâté Chaud Canard & Foie Gras, Jus de Viande, puis Le Tourteau au Naturel, Voile de Navet Daikon, Avocat Grillé & Mousseline de Carottes Acidulées

LES SAVEURS DU PRINTEMPS 53,00 €

Un Joli Printemps à la Voile d'Or (en deux services)
Le Pâté Chaud Canard & Foie Gras, Jus de Viande, puis Le Tourteau au Naturel, Voile de Navet Daikon, Avocat Grillé & Mousseline de Carottes Acidulées

Les Asperges Blanches

Poutargue et Oeufs de Truites, Vinaigrette Orange & Pickles Graines de Moutarde

Le Thon Rouge d'Atlantique

Tiradito Orange Sanguine, Piment d'Espelette, Croustillant de Riz, Oignons Pickles, Gel Orange & Coriandre

La Langoustine de Bretagne

Feuillantine aux Graines de Sésame, Petits Pois & Crème au Curry

...

La Barbue

Rôtie, Sauce Bonne Femme, Asperges Blanches, Voile de Navet Daikon, Algues Kombu, Foie Gras

L'Agneau

L'Épaule à la Cuillère, Jus Corsé, Légumes d'un Navarin

Le Thon Rouge d'Atlantique

Un Tataki Haute Couture, Condiments un Printemps Japonais, Mousseline de Patates Douces

Le Canard de Challans

Tournedos Rôti à l'Orange & Fruit de La Passion, Carottes Plurielles et Pommes Darphin

...

Ossau Iraty Esquiro, Affiné 5 mois (AOP)

Tendres Pousses, Huile d'Olive Grand Cru et Confiture

La Pavlova

Meringue, Chantilly à la Vanille, Fraises et Coulis, Crème Glacée

La Rhubarbe

Une Tarte Meringuée, Panacotta à la Verveine, Craquant au Chocolat au Lait

L'Omelette Norvégienne

Crème Glacée au Rhum-Raisin, Flambée au Vieux Rhum

NOS POISSONS

Le Maquereau de Nos Côtes 26,00 €
À la Flamme, Artichauts, Sauce à l'Ail Noir

Le Thon Rouge d'Atlantique 36,00 €
Un Tataki Haute Couture, Condiments un Printemps Japonais, Mousseline de Patates Douces

La Barbue 38,00 €
Rôtie, Sauce Bonne Femme, Asperges Blanches, Voile de Navet Daikon, Algues Kombu, Foie Gras

Pour deux, servie entière et préparée par nos soins à table

La Sole de La Côte d'Amour 95,00 €
Belle Meunière, Écrasé de Pommes de Terre, Asperges Vertes et Ail des Ours

Sur Commande

Le Homard Breton (1Kg) 140,00 €
Grillé Façon Thermidor au Beurre à l'Estragon, Légumes de Saison