LA VOILE
RESTAURANT

Le Chef Éric Canino
vous invite à découvrir son univers culinaire
au travers d'un menu inspiré de sa passion du terroir Méditerranéen
et des produits de saison.

MENU DÉGUSTATION

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

265 €

Thon rouge
Asperge
Tourteau
Daurade
Volaille de Bresse & Homard
Pré-dessert
Citron

MENU CÔTÉ JARDIN

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

195 €

Artichaut
Asperge
Betterave & Cerise
Choux raves
Petits pois & Morilles
Pré-dessert
Céleri

Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Australienne sauf mention contraire.
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie. Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

LA VOILE
RESTAURANT

LES PRÉMICES

Huître & Bœuf
Brulée à la flamme
Tartare & sauce aux algues
72 €

Langoustine & Caviar
Nacrée & velours de crustacés infusé à la feuille de citronnier
Crudo au caviar de Sologne
104 €

Asperges
Poêlées à huile d'olive
Jaune d'œuf confit & émulsion de kumquat
69 €

Tourteau
Chair de crabe, pomme, céleri & oxalis
Raviole de crabe & jus de favouille
79 €

Betterave & Cerise
Cuite à l'eau de mer, chutney cerise & betterave
Crème aux œufs de hareng fumé, sorbet aux herbes
62 €

Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Australienne sauf mention contraire.
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie. Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

LA VOILE
RESTAURANT

LA MER

Turbot
Cuit au naturel, morilles farcies & en sauce
Gâteau de blettes
92 €

Chapon & Poulpe
Farci et grillé, pommes fondantes safranées
& sa soupe de roches
84 €

Daurade & Gambero
Moules en escabèche, fleur d'artichauts
Tartare de gambero
86 €

—

LA TERRE

Agneau
Selle & ris d'agneau rôtis
Poivron farci et barbajuan
87 €

Volaille de Bresse & Homard
Suprême cuit sur coffre, homard rôti
Raviole de homard au mascarpone
105 €

MICHEL REYBIER HOSPITALITY

Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Australienne sauf mention contraire.
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie. Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

LA VOILE
RESTAURANT

Notre carte des desserts est réalisée
par notre chef pâtissier Julien Coulomb et ses équipes.

INVITATION GOURMANDE

34 €

Fraise & Rhubarbe
Confites & pochées, mousse de lait ribot
Meringue croustillante & sorbet rhubarbe

Chocolat
Fondant Mayan Red, gavotte craquante
Whisky & vanille torréfiée

Citron
Madeleine pochée, émulsion de fromage frais acidulé
Sorbet citron & estragon, macération perlée

Céleri
Décliné en plusieurs textures, blancs en neige
Huile de vert de céleri & sauce gingembre

Soufflé au Tokaji
HESTZÖLÖ 5 PUTTONYOS (POUR 2 PERSONNES)
Vanille givrée, framboises confites & en sorbet
Mousse fontainebleau, gelée Tokaji
69 €

Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Australienne sauf mention contraire.
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie. Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.