

LA VOILE

R E S T A U R A N T

*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

350 €

Asperge
Tourteau
Langoustine
Rouget
Loup & Caviar
Pigeon
Pré-dessert
Citron

MENU DÉCOUVERTE

MENU SERVI
POUR L'ENSEMBLE
DES CONVIVES

275 €

Thon rouge
Asperge
Maquereau
Homard
Veau & Sardine
Pré-dessert
Citron

MENU JARDIN

MENU SERVI
POUR L'ENSEMBLE
DES CONVIVES

195 €

Asperge
Artichaut
Betterave & Cerise
Chou rave
Petit pois & Morille
Pré-dessert
Céleri



LES PRÉMICES

Langoustine & Caviar

Nacrée & velours de crustacés infusé à la feuille de citronnier

Crudo au caviar de Sologne

104 €

Asperges

Rôties à l'huile d'olive, jaune d'œuf confit et émulsion de kumquat

Echalotes au vinaigre Lambrusco

69 €

Tourteau

Chair de crabe, pomme, céleri & oxalis

Raviole de crabe & jus de favouille

82 €

Betterave & Cerise

Cuite à l'eau de mer, chutney cerise & betterave

Crème aux œufs de hareng fumé, sorbet aux herbes

61 €

Coquillage & Crustacés

Promenade en mer : moules, encornets, poulpes

Huîtres, crudo de crevettes & nage de langoustines

74 €



LA VOILE LA VOILE RESTAURANT

LA MER

Rouget

Doré à l'huile, pomme de terre fondante safranée, velours de rouget, écume de rouille

87 €

Turbot

Cuit au naturel, morilles farcies, gâteau de blettes

90 €

Loup & Caviar

Loup confit & en carpaccio, cébettes grillées, jus de coquillages

94 €

—

LA TERRE

Veau & Sardine

Filet grillé & tartare, poivrons confits, sauce vitello sardina

87 €

Volaille de Bresse & Homard

Suprême cuit sur coffre, homard rôti

Ravioles de homard au mascarpone

105 €



*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 €

