

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 €

Concombre & Menthe
Tourteau
Langoustine
Rouget
Loup & Caviar
Pigeon
Pré-dessert
Citron

MENU DÉCOUVERTE

MENU SERVI
POUR L'ENSEMBLE
DES CONVIVES

275 €

Thon rouge
Concombre & Menthe
Maquereau
Homard
Veau & Sardine
Pré-dessert
Citron

MENU JARDIN

MENU SERVI
POUR L'ENSEMBLE
DES CONVIVES

195 €

Concombre & Menthe
Artichaut
Betterave & Cerise
Chou rave
Champignon
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

R E S T A U R A N T

LES PRÉMICES

Langoustine & Caviar

Nacrée & velours de crustacés infusé à la feuille de citronnier

Crudo au caviar de Sologne

104 €

Champignon

Poêlée du moment sur tarte fine, épinards & truffe

Raviole, spaghettis de pecorino au bouillon

71 €

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 €

Tomates & Pêche blanche

Confites, marinées et en tartelette, sorbet tomate green zébra

68 €



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

R E S T A U R A N T

LA MER

Rouget

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

87 €

Turbot

*Confit à la laitue de mer, artichaut, huître
Fumet de poisson, émulsion estragon*

92 €

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 €



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

R E S T A U R A N T

*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, cerises garnies, sorbet griotte
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.

Vegan 🌱 Végétarien 🌿 Certifié durable 🌱 Local 📍 Plat signature 🐘