

# 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

245 €

Thon rouge  
Sucrine & Sardine fumée  
Langoustine Caviar  
Le Saint Pierre  
Volaille de Bresse & Homard  
Pré-dessert  
Citron

---

## MENU CÔTÉ JARDIN

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

195 €

Fenouil  
Betterave & Cerise  
Carotte à l'eau de Mer  
Poivron  
Fleur de courgette  
Pré-dessert  
Tomate



LES PRÉMICES

Tomate

*Tomate coeur de boeuf, Glace Burrata.  
Tartelette straciatella et vinaigrette zebra*

62 €

Langoustine et Caviar

*Nacrée et velours de crustacé infusé à la feuille de citronnier.  
Crudo au Caviar de Sologne*

104 €

Champignon

*Poêlée du moment sur tarte fine, épinards et truffe.  
Raviole, spaghettis de pecorino au bouillon*

69 €

Thon rouge

*Frotté aux épices du voyage, niçoise acidulée. Carpaccio de thon*

68 €

Tourteau

*Chair de crabe, pomme & céleri.  
Raviole de tourteau et jus de favouille*

76 €



LA VOILE  
RESTAURANT

LA MER

Chapon

*Farci au calamar et épinard, dans son jus de bouillabaisse  
Poulpe, calisson de pommes de terre et fenouil*

85 €

Saint Pierre

*Simplement grillé, tomate farcie d'un pesto de Salicorne  
Jus infusé à la verveine*

80 €

Turbot & Caviar

*Concombre libanais farci et quenelle soufflée.  
Jus de coquillage au caviar*

90 €

LA TERRE

Cochon de lait

*Carré rôti, épaule confite et joue braisée  
Poivron farcis, piperade & oseille*

87 €

Volaille de Bresse & Homard

*Suprême cuit sur coffre, homard rôti.  
Raviole de homard au mascarpone.*

105 €



INVITATION GOURMANDE

32 €

Pomme

*Juste rôtie, granola noisette  
Crème sobacha et granité au cidre*

Chocolat

*Soufflé Mayan Red, gavotte craquante, whisky et vanille torréfiée*

Citron

*Marmelade citron, émulsion de fromage frais acidulé.  
Sorbet yuzu, extraction d'estragon et sa madeleine pochée*

Tomate

*Tomate confite au balsamique blanc,  
meringue croquante et sorbet Jalapenos*

Soufflé au Tokaji

HESTZÖLÖ 5 PUTTONYOS (POUR 2 PERSONNES)

*Prune Jaune rôtie, mousse fontainebleau,  
glace fromage blanc, cidre réduit*

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.