

LA VOILE

R E S T A U R A N T

Notre Chef de cuisine Eric Canino vous invite à découvrir sa cuisine

Menu Dégustation

Légumes de saison
Thon rouge frotté aux épices du voyage
Sépiole de grand fond
Agneau fermier
Fromages de chèvre affinés
Pré-dessert
Citron

129 €

Menu Côté Jardin

Nous vous proposons de vous laisser guider par le Chef
à travers un menu découverte autour des légumes
de notre potager et de nos maraîchers

109 €

Tous nos prix sont en euros, service et TVA inclus

En avant-goût

Légumes de saison Copeaux de légumes crus et cuits, chutney de cerise et concombre Cerise confite, sorbet agrumes aux herbes fraîches	32 €
Thon rouge frotté aux épices du voyage Niçoise acidulée, œuf de caille mollet	36 €
Tomates dans toutes ses couleurs Tomates marinées à l'huile d'olive basilic Siphon Stracciatella et sponge cake basilic	34 €
Calamar-seiche Calamar cuit au parfum de tomate au basilic Seiche rôtie et pattes croustillantes, olives Taggiasche	38 €
Langoustines Langoustines rôties et en tartare, zest de citron Tartare de tomate et brugnion parfumé à la verveine	56 €

Tous nos prix sont en euros, service et TVA inclus

La Mer

Chapon de Méditerranée 52 €
Farci aux épinards et calamar, fenouil confit à la passion
Pomme de terre fondante, jus de bouillabaisse

Saint Pierre à l'eau de tomate 48 €
Risotto végétal parfumé comme une Paella
Moules gratinées et tuile de tomate

Sériole de grand fond « Fanfre » 46 €
Grillée, courgette verveine en purée, fleur farcie
Vinaigrette de jus de volaille

Loup de Méditerranée, huître et Caviar Pétrossian 64 €
Filet confit à l'huile d'olive, huître pochée et Caviar
Petits poireaux grillés, jus de coquillage

La Terre

Agneau fermier 52 €
Selle rôti et gigot confit au thym, artichaut barigoule à la ricotta
Tapenade de truffe et jus infusé à l'artichaut

Veau du pays Basque 54 €
Quasi rôti et en tartare, girolles marinées
Abricot rôti, cylindre d'agria au romarin

Volaille de Bresse & Homard 67 €
Le filet cuit sur coffre, homard rôti
Raviole de homard au mascarpone

Toutes nos viandes sont d'origine française et irlandaise.

Tous nos prix sont en euros, service et TVA inclus

Nos classiques

Pour 2 personnes

Côte de bœuf Hereford 120 €

Loup de Méditerranée 140 €

Les légumes viennent de notre potager et de producteurs locaux.

Invitation gourmande

22 €

Fromages de chèvre de notre région

Fraise et tomate
Blanc en neige comme une mozzarella, chutney tomate Ruby
Pesto menthe basilic et sorbet fraise

Cerise
Cerise farcie au fromage blanc, chutney de poivron
Dentelle croquante, glace clafouti

Citron
Calisson de sablé Breton, cinq citrons
Trèfle du bord du littoral

Abricot
Cône moelleux aux amandes et abricot rôti, crémeux vanille et baie rose,
Voile de miel et sorbet abricot

Chocolat grand cru du Pérou
After eight à la menthe poivrée du jardin
Sorbet Perrier Menthe

Tous nos prix sont en euros, service et TVA inclus