

# LA VOILE 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

259 €

Thon rouge  
Sucrine  
Tourteau  
Saint-Pierre  
Volaille de Bresse & Homard  
Pré-dessert  
Citron

---

## MENU CÔTÉ JARDIN

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

195 €

Fenouil  
Sucrine  
Betterave & Cerise  
Blettes  
Champignon brun  
Pré-dessert  
Carotte



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus.

Toutes nos viandes sont d'origine Française, Australienne ou Japonaise sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.  
Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture raisonnée.

LA VOILE  
LA VOILE  
RESTAURANT

LES PRÉMICES

Tomate

*Tomate cœur de bœuf, glace burrata  
Tartelette stracciatella & vinaigrette Zebra*

68 €

Langoustine et Caviar

*Nacrée et velours de crustacé, zeste de citron  
Crudo au Caviar de Sologne*

104 €

Champignon

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

69 €

Tourteau

*Chair de crabe, pomme, céleri & oxalis  
Raviole de crabe & jus de favouille*

78 €

Betterave

*Cuite à l'eau de mer, chutney cerise & betterave  
Crème aux œufs de hareng fumé*

70 €



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus.

Toutes nos viandes sont d'origine Française, Australienne ou Japonaise sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.  
Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture raisonnée.

# LA VOILE RESTAURANT

## LA MER

Saint-Pierre

*Cuit au naturel*

*Fleur de courgette, sauce acidulée à la verveine*

85 €

Rouget de roche

*Saumuré à l'eau de mer & en carpaccio*

*Artichaut & velours de tête*

82 €

Loup & Caviar

*Confit à l'huile d'olive*

*Cébettes & pomme grenaille, émulsion coque*

110 €

—

## LA TERRE

Agneau

*Selle & Ris d'agneau rôtie*

*Poivron farci & barbajuan*

87 €

Volaille de Bresse & Homard

*Suprême cuit sur coffre, homard rôti*

*Raviole de homard au mascarpone*

105 €



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus.

Toutes nos viandes sont d'origine Française, Australienne ou Japonaise sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.  
Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture raisonnée.

---

*Notre carte des desserts est réalisée  
par notre chef pâtissier Julien Coulomb.*

---

**INVITATION GOURMANDE**

34 €

Pomme & Poire

*Rôties, feuilletage croustillant, crème crue vanille,  
Graines de tournesol et sorbet*

Chocolat

*Chocolat Mayan Red, gavotte craquante,  
Whisky & vanille torréfiée*

Citron

*Marmelade citron, émulsion de fromage frais acidulé  
Sorbet citron & estragon, macération citron perlé*

Carotte

*Confite, fruit de la passion, crème ricotta au citron  
Sorbet carotte & jus réduit*

Soufflé au Tokaji

HESTZÖLÖ 5 PUTTONYOS (POUR 2 PERSONNES)

*Prunes & glace miel  
Mousse fontainebleau*

69 €



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus.

Toutes nos viandes sont d'origine Française, Australienne ou Japonaise sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.  
Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture raisonnée.