

# LA VOILE

LA RÉSERVE RAMATUELLE

Le Chef Eric 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

210 €

Thon rouge aux épices  
Artichauts et vinaigrette herbacée  
Langoustine Caviar  
Daurade  
Volaille de Bresse & Homard  
Pré-dessert  
Citron

## Menu Côté Jardin

Menu servi pour l'ensemble des convives

160 €

Betterave  
Artichauts  
Champignons  
Sucrine & Carotte  
Choux rave  
Pré-dessert  
Blettes sucrées



## En avant-goût

<b>Betterave</b> Cuite à l'eau de mer et sakura, chutney cerise Crème d'œuf de hareng, sorbet aux herbes	47€
<b>Thon rouge</b> Frotté aux épices du voyage et en carpaccio Niçoise acidulée, œuf de caille mollet	59€
<b>Artichauts violets</b> En barigoule, échalotes au vinaigre sakura Vinaigrette herbacée, chips de Guanciale et tempura	51€
<b>Langoustine et Caviar</b> Nacré et en consommé Crudo au Caviar de Sologne, zeste de citron	89€
<b>Champignon</b> En fricassé sur tarte fine, épinards et truffe Spaghetti de Pecorino au bouillon	64€



## Nos classiques

### Pour 2 personnes

Côte de bœuf Wagyu	350 €
Loup de Méditerranée	165 €

## La Mer

Daurade de Méditerranée	78€
Cuite dans une nage de légumes, courgettes violon à l'huile d'olive Ravioles de courgette et truffe noire	

Lotte	64€
Cuite au naturel, contisée aux olives Emulsion de bourride, chutney moule	

Rouget de roche	66€
Rôti à l'huile d'olive, concassé de tomate au citron vert Tartare brûlé à la flamme et pissaladière d'oignon	

## La Terre

Agneau de lait des Pyrénées	64 €
Carré rôti, caillette, crémeux à la fanne de carotte Carotte et sucrine cuites à l'eau de mer	

Ris de Veau	71 €
Fumé au bois d'olivier, tartare de veau à la tapenade de truffe Raviole de choux rave et jus perlé	

Volaille de Bresse & Homard	85 €
Filet cuit sur coffre, homard rôti Raviole de homard au mascarpone	

## Invitation gourmande

26 €

### Fraise

Confite dans son jus, réhaussée à la sarriette  
Sablé à la fraise tiédie et son granité rosé

### Chocolat

Streusel cacao, crémeux chocolat Guanaja  
Nuage grué cacao, glace téquila café

### Citron

Marmelade citron, Emulsion de fromage frais acidulé  
Sorbet yuzu, extraction d'estragon du potager et sa madeleine pochée

### Blette Pignon

En tartelette à la crème ricotta, tombé de blettes  
Sorbet miel et ricotta, pignons caramélisés

### Soufflé au Tokaji (Pour 2 personnes)

Accompagné de sa rhubarbe pochée  
Mures confites, sorbet rhubarbe verte

59 €

