

# LA VOILE

VOYAGE GOURMAND ENTRE LAC ET MONTAGNES,  
PAR ADRIEN TUPIN-BRON ET SA BRIGADE.



AUTHENTICITÉ. RESPECT DES PRODUITS. CRÉATIVITÉ

*«Partagez ma passion pour la cuisine  
autour de produits sélectionnés avec soin  
au rythme des saisons.  
Entre créativité et authenticité,  
vivez une expérience en plusieurs temps...»*

## INITIATION

En 3 temps

65€

## ÉVASION

En 5 temps

85€

## ÉMOTION

En 8 temps

( au choix de notre chef )

115€

\*Les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'Hôtel.

## MENU INITIATION

Omble de Fontaine,  
Raisin & Radis

\*\*\*\*\*

Poitrine de Canard « Excellence Miéral »,  
Pomme de Terre Ratte & Champignons des Bois

\*\*\*\*\*

Le Coing,  
Pamplemousse & arôme de Thé Earl Grey

## MENU ÉVASION

Homard bleu de Bretagne,  
Butternut & Bisque glacée

*Ou*

Œuf fermier Bio,  
Cresson & Girolles

\*\*\*\*\*

Turbot sauvage,  
Artichaut & Lard de Colonnata

*Ou*

Sole meunière pour 2 personnes  
SUPPLÉMENT 30€/PERSONNE

\*\*\*\*\*

Filet de Bœuf,  
Poireaux & Os à moelle

\*\*\*\*\*

Fromage sélectionné par Alain Michel,  
Cuisiné par notre Chef

\*\*\*\*\*

Chocolat « Cuvée du Sourceur »,  
Cardamome noire

*Ou*

Fraicheur Exotique,  
Vacherin glacé à la Mangue & Fruit de la Passion

## À LA CARTE

\*\*\*\*\*

### POUR COMMENCER

Omble de Fontaine,  
Raisin & Radis

26€

Œuf fermier Bio,  
Cresson & Girolles

28€

Homard bleu de Bretagne,  
Butternut & Bisque glacée

40€

\*\*\*\*\*

### AU FIL DE L'EAU

Turbot sauvage,  
Artichaut & Lard de Colonnata

54€

Saint-Pierre de Petit Bateau,  
Concombre grillé & Huître Gillaudeau

56€

Sole meunière 1kg,  
Ecailles de Pomme de Terre & Champignons des Bois

150€

POUR 2 PERSONNES

## DES PRÉS ET BASSE-COUR

Filet de Bœuf,  
Poireaux & Os à moelle

54€

Pigeon rôti,  
Oignon doux & Risotto de Sarrasin

56€

\*\*\*\*\*

## FROMAGES

Chariot d'Alain Michel, Artisan Fromager  
Pain Impérial de Pan & Gato

18€

\*\*\*\*\*

## UN MOMENT DE DOUCEUR

Le Coing,  
Pamplemousse & arôme de Thé Earl Grey

18€

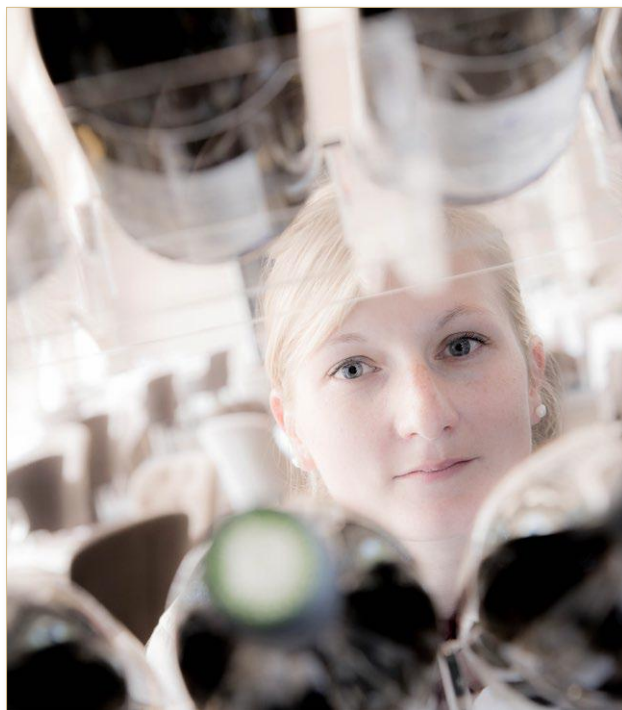
Chocolat « Cuvée du Sourceur »,  
Cardamome noire

18€

Fraicheur Exotique,  
Vacherin glacé à la Mangue & Fruit de la Passion

18€

DÉCOUVREZ  
LES ACCORDS METS & VINS  
DE NOTRE CHEF SOMMELIÈRE, ISABELLE MABBOUX.  
- Finaliste du concours du Meilleur Sommelier de France -



INITIATION 45 € / ÉVASION 70 € / ÉMOTION 90 €

\*\*\*\*\*

L'ACCORD GRANDS CRUS 150 €  
*Disponible avec tous nos menus*

Chassagne Montrachet 1er Cru 'Morgeots' Domaine T. Morey 2016  
Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Bonneau du Martray 2006  
Chambolle Musigny 1er Cru 'Les Sentiers' Domaine Sigaut 2013  
Saint-Emilion Grand Cru Classé Château La Tour Figeac 2009  
Sauternes Château Suduiraut 1er Cru Classé 2010