



Le restaurant *LES VOILES* est heureux de vous accueillir

Le midi le :

lundi, mardi, jeudi, vendredi et dimanche

Le soir le :

jeudi, vendredi et samedi

Nous restons à votre disposition pour des événements tels que les séminaires, cocktails, thèses, baptêmes ...

Tous nos plats sont faits maison

Menu des étangs

31€ ou 34€ (avec fromage)

Les 9 escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie
OU
Crevettes sautées sur un gâteau de topinambours et son infusion
OU
La dinde en tranches, juste fumé sous cloche, chèvre frais assaisonné et piment doux

Pavé d'églefin à l'émulsion d'ail noir et sa poêlée de légumes grillés
OU
Chapon farci aux châtaignes, mousseline de courge et méli-mélo de choux
OU
Andouillette de veau tirée à la ficelle, pomme de terre grenaille et sauce moutarde à l'ancienne

Fromage ou Dessert à la carte

Menu les Voiles

37€ ou 40€ (avec fromage)

Les 12 escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie
OU
Saint-Jacques snackées dans une crème de patates douces en cappuccino de gingembre
OU
Duo de foie gras (poêlé et terrine), purée d'artichauts et gelée de muscat, pain toasté

Filet de maigre poêlé, épinards sautés à cru et salsifs confits au poivre de Timut
OU
Médallions de filet de veau aux champignons du moment, pomme de terre écrasée à la truffe d'été
OU
Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, haie de légumes semi croquante
✓ Aux morilles +4€ ✓ Rossini +5€ ✓ Moelle +4€

Fromage ou Dessert à la carte

Menu dégustation 43€

Suivant l'inspiration libre du Chef, nous vous proposons son menu en 3 plats

Fromage et Dessert à la carte

Laissez vous tenter par un trou normand (sorbet citron, verveine du Forez) 4€

LES ENTREES

Salade verte au jus de viande et copeaux de parmesan	8€
Escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie	
✓ Par 6	11€
✓ Par 9	13€
✓ Par 12	15€
Huîtres Marennes d'Oléron fines de claires n°3	
✓ Par 6	15€
✓ Par 9	20€
✓ Par 12	24€
Crevettes sautées sur un gâteau de topinambours et son infusion	14€
La dinde en tranches, juste fumé sous cloche, chèvre frais assaisonné et piment doux	14€
Salade forézienne (râpée, jambon cru, fourme de Montbrison)	15€
Saint-Jacques snackées dans une crème de patates douces en cappuccino de gingembre	18€
Duo de foie gras (poêlé et terrine), purée d'artichauts et gelée de muscat, pain toasté	18€

LES POISSONS

Tartare de saumon aux aromates, vinaigre de passion, garniture aux choix	19€
Pavé d'églefin à l'émulsion d'ail noir et sa poêlée de légumes grillés	20€
Burger de saumon, tomates confites et cheddar. Garniture au choix	20€
Filet de maigre poêlé, épinards sautés à cru et salsifis confits au poivre de Timut	22€
Sole meunière, pommes de terre grenailles et légumes au pesto	27€

LES VIANDES

Andouillette de veau tirée à la ficelle, pommes de terre grenaille et sauce moutarde à l'ancienne	20€
Chapon farci aux châtaignes, mousseline de courge et méli-mélo de choux	20€
Tartare de filet de bœuf Rhône-Alpes coupé au couteau fumé aux épices. Garniture au choix	21€
Médallions de filet de veau aux champignons du moment, pomme de terre écrasée à la truffe d'été	23€
Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, haie de légumes semi croquante	24€
✓ Aux morilles +4€	
✓ Rossini +5€	
✓ Moelle +4€	
Ris de veau aux morilles et ses linguines	26€

LES FROMAGES

Fromage blanc : crème, coulis de fruits, miel, cervelle de canut	4,50€
Saint Marcellin affiné	6€
L'assiette de fromages de nos régions	6€
Brie à la truffe et son pain aux noix toasté	6€

LES DESSERTS

Crème brûlée à la crème de marron (flambée au Rhum + 2€)	8€
Notre Saint-Honoré à la vanille et clémentines	8€
La bûche de Noël chocolat et fruits noirs	8€
Sphère exotique façon noix de coco et son coulis	8€
La véritable Dariole au chocolat et sa glace vanille	8€
Salade de fruits frais et sorbet citron	8€
Assiette gourmande	8€
Café gourmand : non compris dans le menu (supplément de 1,50 €)	9,50€
Glaces et sorbets : vanille, chocolat, noisette, caramel beurre salé, rhum-raisin, café, pistache, framboise, citron de Sicile, poire, pêche de vigne, fraise, barbabapa.	
✓ 1 boule	4€
✓ 2 boules	6€
✓ 3 boules	7,50€

Menu pour les gastronomes en culottes courtes (jusqu'à 12 ans) : 13€

Aiguillettes de poulet panées ou poisson (selon le marché) ou steak haché
Frites, légumes, pommes de terre grenaille, pâtes
Glace
Boisson 25cl

Menu pour les ados (jusqu'à 16 ans) : 26€

Salade verte au jus de viande, copeaux de parmesan et jambon cru
Burger de bœuf ou saumon, tomates confites et cheddar, garniture au choix
Glaces ou Dariole au chocolat et sa glace vanille