

La Voile d'Or

by Sébastien Sanjou

Le Cap

78 €

En prémice

Tomate de plein champ

rôtie-glacée, burratina, sorbet basilic

La mer & la terre

Thon rouge

sauce vierge

Ou

Carré d'agneau

sauce navarin

Garnitures ensoleillées à partager

Terminons en douceur

Pêches de vignes & verveine

soupe glacée

Entrée : 35 €

Plat : 49 €

Dessert : 18 €

Toute demande de changement sera facturé au prix carte

Prix nets - Service compris

Toutes nos viandes sont garanties d'origine France ou Europe

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple demande

La Voile d'Or

by Sébastien Sanjou

Diner sous les étoiles

98 €

Les Premices

Artichauts violets

en barigoule, serpolet & coriandre

Jeunes légumes de pays

Farcis, glacés d'un jus relevé de basilic

Courgettes de Nice

fleurs farcies de chèvre frais, concassé, velouté rafraichi

Homard bleu

Pesto d'haricots verts de pays

(supplément de 25 €)

La Mer & la Terre

Saint pierre ou Loup ou Daurade royale

sauce vierge

Langouste rôtie

(supplément de 36 €)

Tournedos de bœuf

jus aux truffes noires

Côte de veau

jus à la sauge

Garnitures ensoleillées à partager

Pour finir en douceur

Pêches de vignes & verveine, soupe glacée

Fruits rouges de pays, vacherin glacé

Chocolat de Saint-Domingue

Mi-cuit soufflé, sorbet noisette

Notre fameuse tarte tropézienne

Entrée : 39 € (Homard 57 €)

Plat : 54 € (Langouste 85 €)

Dessert : 18 €