

L'île Vincent

Menu Carte 3 plats / 3-course menu : 48 €

Entrée, Plat / starter, main course : 40 €

Plat, Fromage ou Dessert / main course, cheese or dessert : 40 €

Menu « Sélection du soir » 3 plats / 3-course today's menu : 39€

ENTREES / Starters

Le Foie Gras - Maison Lafitte -

Escalope rôtie au poivre Timiz, waterzooï des premiers légumes et mi-cuit au naturel, pain au cacao et citron
Timiz pepper roasted scallop, primer veggies waterzooï and natural half-cooked, chocolate and lemon bread

Les Asperges - Production locale - *Asparagus*

Raviole d'asperges, crème béarnaise et copeaux de thon fumé
Asparagus ravioli, bearnaise cream and smoked tuna shavings

Les Langoustines - France - *Langoustine*

Langoustines et joue de bœuf confite, cannelloni de romaine grillée et gel de passion
Langoustines and beef cheek, grilled romaine cannelloni and passion jelly

PLATS / Main dish

La Lotte - Fr - *Monkfish*

Croustillant de lotte, légumes « verte », émulsion pamplemousse et céviche au chorizo, sel de lave
Crunchy monkfish, green veggies, grapefruit emulsion and chorizo Céviche, lava salt

Le Veau - Fr- *Veal*

Emincé d'ail, picalilli de légumes et ris de veau, choux crumble parmesan
Sliced sirloin, veggies and sweetbread, parmesan cabbage crumble

Le Canard - Fr - *Duck*

Emincé de magret à l'orange, gnocchi de petits pois et samossa confit, fèves à l'émulsion de lard
Sliced orange duck breast, green peas gnocchi and candied samosa, bacon emulsion beans

GOURMANDISES à commander en début de repas (A l'exception des glaces et du fromage)

Fromages - *Cheese*

Frais et affinés - *fresh and refined*

Le Classique - *The Classic*

Baba « bouchon » à l'Armagnac, crème à l'amandon de pruneaux, sorbet passion et fruits râpés
Armagnac baba, prunes cream, passion sorbet and grated fruits

Le Chocolat - *The Chocolate*

Souvenirs de Tournai : la charlotte aux trois chocolats : Guanaja-Andoa-Ivoire
Tournai memories: three chocolates charlotte: Guanaja -Andoa-Ivory

Les Epices - *Spices*

Cheesecake, pain d'épices maison citronné, poires rôties et glace au sésame noir
Cheesecake, home-made lemon gingerbread, roasted pears and black sesame ice cream

Les Glaces - *Ice Cream*

Composition de glaces artisanales selon vos envies
Craft ice cream composition as you wish

POUR NOS PETITS GASTRONOMES (jusqu'à 12 ans)

KIDS MENU - (up to 12 years of age)

1 Plat+ 1 Gourmandise + 1 Boisson :

1 Dish + 1 Sweet + 1 Beverage

12€

La liste des allergènes est consultable sur simple demande auprès de nos équipes.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Prix nets, taxes et service compris.