

L' Ile Vincent

ENTREES / Starters

Asperges du "Sud-Ouest" préparées à la flamande * <i>Flemish style prepared South West asparagus</i>	12 euros
Minestrone "Printanier", parmesan, basilic <i>soup minestrone with spring vegetable , parmesan and basil</i>	11 euros
Tartare de saumon mariné, tomate, pommes, curry <i>Marinated salmon tartar, apple and lightly spiced with red curry</i>	16 euros
Thon, fruits de la passion, crumble Foie Gras spéculoos <i>Seared Tuna , passion fruit foam , Foie Gras crumble and speculoos</i>	19 euros
Salade de magret fumé, chèvre frais, noisette * <i>Smoked duck breast salad, fresh goat cheese, nuts</i>	12 euros

POISSONS / Fishes

Filet de bar a l'Ostendaise, pommes rissolées <i>Sea Bass fillet on it's clam and white wine creamy jus , roast potato</i>	14 euros
Dos de cabillaud, échalotes roties, asperges, cacao * <i>Roast Cod fillet, candied chalots, asparagus flavoured with fresh cocoa bean</i>	21 euros
Gambas au jus Thai, risotto à la Verde <i>Grilled Gambas flavoured with lemon grass and galangal Thai infusion , Verde risotto</i>	16 euros

VIANDES / Meats

Paleron de Bœuf confit à la Bordelaise - vonnassiennes <i>Bordelaise beef chuck carefully , vonnassiennes creamy potato</i>	14 euros
Souris d' agneau " 7 heures" , gâteau de racines, ginger <i><< 7 hours roasted>> lamb shank, root cake, lamb jus flavoured Ginger</i>	12 euros
Côte de Veau au beurre d'herbes, petits légumes * <i>Roast prime veal cutlet in it's herb butter served with glazed spring baby roots</i>	21 euros
Magret de canard aux agrumes, biscuit pistache <i>Duck breast "a la plancha" frame with citrus fruit sauce , Baked pistachio biscuit</i>	19 euros

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 euros

DESSERTS

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

Order our specialities at the beginning of your meal

Fromages affinés - Confiture de vieux garçons *	12 euros
<i>Refine cheeses – marinated homemade fruit jam</i>	
Sur un Biscuit Fondant Coco - Agrumes et Avocat *	12 euros
<i>Cocoa melted biscuit – Citruses and avocado</i>	
Chocolat TULAKALUM de chez Valrhona, gelée de vin, sésame torréfié *	12 euros
<i>Valrhona TULAKALUM chocolat, wine jelly, roast sesame</i>	
Les desserts de la vitrine du jour	8 euros
<i>Desserts of the day</i>	
Les Glaces et Sorbets	8 euros
<i>Your choice of ice cream and Sherbet</i>	
Le Cook coffee	8 euros
<i>Coffee and delicacies</i>	
*Plats disponibles dans notre Menu Sélection (Entrée, plat, dessert)	39 euros
<i>*Dishes available in our « Menu Selection » (Starter, main dish, dessert)</i>	

La Table du Chef

65€ par personne

Un menu création élaboré et servi par le chef.

A partir de 2 personnes jusqu'à 8 personnes,
sur reservation obligatoire minimum 48h à l'avance

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

The list of allergens is available on request.

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