

# L'île Vincent

## Formule A la carte

### ENTREES

- Le Foie gras - Foie gras** 22 euros  
Foie gras de canard « mi-cuit » fleur de passion et cardamome, condiment pruneaux, cacahuètes et fromage frais  
*Semi-cooked duck foie gras, passion-flower and cardamom, plums, peanuts and fresh cheese*
- Le Saumon et la coppa** 16 euros  
Enroulé de saumon et coppa, tartare de nashi et vinaigrette lentilles  
*Salmon rolled with coppa, nashi tartar and lentils vinaigrette*
- Les Langoustines** 21 euros  
Mousseline de crustacés, langoustines croustillantes, consommé de volaille et chantilly aux agrumes  
*Shellfish sweet-cream, crispy langoustines, poultry bouillon and citrus whipped cream*

### PLATS

- Le Saint Pierre – John Dory** 26 euros  
Pointe de Saint Pierre et coquillages à l'Ostendaise, pommes rissolées, émulsion d'une sauce vin blanc  
*John Dory and shellfish cooked as in Ostend, fried hash browns, white wine sauce*
- Les Saint-Jacques** 22 euros  
Noix de St-Jacques snackées, pain perdu aux coquillages et vieux parmesan  
*Snacked scallops, fried bread crumbs with shellfish and aged parmesan*
- Le Bœuf-Fr-** 28 euros  
Filet de bœuf grillé, samossa de joue façon stroganof et pommes dauphines  
*Grilled beef filet, samosa and potato dauphine*
- Le Gibier** 24 euros  
Gibier du moment sélectionné et préparé en déclinaison  
*Game meat prepared in a different way*

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

12 euros

**Fromages - Cheese**

Frais et affinés

*Fresh and aged cheese selection*

**La Passion**

Macaron Caramel, crème noisette et fruits de la passion

*Caramel macaroon, hazelnut cream and passion fruit*

**Le Chocolat - Chocolate**

Entremets poires-chocolat et parfum de cardamome

*Pears and chocolate and fragrance of cardamom*

**L'Ananas-avion-**

Rôti, confit et parfumé de rhum, de vanille et de poivre long, biscuit mousse pistache

*Roasted pineapple flavoured with rum, vanilla and long pepper, pistachio biscuit*

**Les Glaces**

Composition de glaces artisanales selon vos envies

*Handmade ice cream selection*

**Menu Sélection d'un soir**

Menu 3 plats / 3-course today's menu : 39€

Pour les résidents en demi-pension, un menu différent est élaboré chaque jour.

*For half board guests, a different menu is prepared every day*

**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*

15 euros

**Pascal Dezutter**

-Cuisinier-

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

Les plats «faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.