

# Ile Vincent

Menu Carte 3 plats / 3-course menu : 39 €

Entrée, Plat / *starter, main course* : 31 €

Plat, Fromage ou Dessert / *main course, cheese or dessert* : 31 €

## ENTREES / Starters

### Le Foie Gras – Sud-Ouest

Foie gras de canard mi cuit, tarte fine en trompe l'œil, tomates ananas et basilic

*Semi-cooked duck foie gras, fine pastry, tomatoes and basil*

### Le Saumon- Label Rouge – *Salmon*

Maki de saumon fumé, garniture marinée à la cacahuète et fromage frais

*Smoked salmon maki, marinated garnish with peanuts and fresh cheese*

### Les Crevettes – Bio Madagascar – *Shrimp*

Salade de crevettes, coppa, coriandre et émulsion coco curry

*Shrimp salad, coppa, coriander, curry and coconut emulsion*

## PLATS / Main dish

### Le Maigre – *Jewfish*

Pavé de maigre aux asperges, polenta au piment d'Espelette et condiment olives-tomates

*Fish pave with asparagus, Espelette chili pepper polenta with olives and tomatoes*

### L'agneau – Nz- *Lamb*

Carré d'agneau rôti, chocolat araguani, petits bulbes, pommes de terre de l'île de Ré et lard colonnata

*Rack of lamb, Araguani chocolate, small bulbs, « pommes de terre de l'île de Ré », Lardo di Colonnata*

### Le Canard – Fr - *Duck*

Magret de canard abricot-basilic, pommes dauphine et jeunes carottes cumin

*Duck breast with apricot and basil, dauphine potatoes and carrots with cumin*

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

### Fromages – *Cheese*

Frais et affinés – *fresh and refined*

### Les Fraises – *Strawberries*

Fraises gariguettes en gaspacho au parfum de tomates et basilic, sablé breton et ganache montée ivoire

*Strawberries gazpacho with tomatoes and basil flavor, shortbread and ivory ganache*

### Le Chocolat Passion – *The Chocolate*

Texture d'un entremets, chocolat Itakuja et Guanaja, perles de passion

*Chocolate dessert with passion fruit*

### Les Epices – *Spices*

Cheesecake acidulé au condiment de noisette et sésame, fruits de saison

*Cheesecake with hazelnut and sesame, seasonal fruit*

### 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)*

12€

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.

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