

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.