

L'Île Vincent

Service de 19 heures à 21 heures 30 du Lundi au Dimanche

Notre Chef, Pascal Dezutter, et son équipe vous proposent de composer votre formule selon votre envie...

1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage ou 1 Dessert : 39 €

1 Entrée, 1 Plat : 33 €

1 Plat, 1 Fromage ou 1 Dessert : 28 €

Sans oublier nos suggestions : Laissez-vous conseiller par notre Maitre d'Hôtel.

ENTREES

La Langoustine : Salade de langoustines aux segments d'agrumes et chips de lard.

Le Céleri : Raviole de céleri à l'huile de truffe, fricassée de champignons et œuf poché.

L'Huître : 1 x 6 huîtres (de la meilleure provenance), accompagnement classique.

Le Foie gras : Pressé de foie gras de Canard mi-cuit aux figues, tartine de fromage frais et magret fumé.

Le Homard : Bisque de homard en croûte, salade de jeunes racines au citron vert.

Le Cèpe : Risotto Arborio aux cèpes, dentelle de parmesan

POISSONS

Le Bar : Filet de bar au beurre de pistaches, poêlée d'artichauts au foie gras.

La St-Jacques : Croustade de St-Jacques et coquillages, fondue de poireaux et jus bisqué.

Le Rouget : Filets de rouget dorés, piquillos farci de quenelle de volaille aux cèpes, marinade aux herbes.

VIANDES

Le Bœuf : Filet de bœuf (France) à la bordelaise, gâteau de pommes fondantes.

L'Agneau : Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes d'automne et pommes dauphines

Le Pigeon -Marie Le Guen- (supplément de 5 euros)

Demi pigeon désossé ; le suprême rôti et la cuisse confite.

Panel de cerfeuil et persil tubéreux, olives Tagiassca et Jus au Xérès.

Le Veau : Carré de veau désossé, cuisson basse température, Croque-Monsieur aux cèpes.

FROMAGES << SELECTION DE LA MAISON MONS m.o.f >>

Fromages du jour

DELICES & GOURMANDISES (A commander en début de repas)

La Poire : Déclinaison autour de la poire : biscuit, mousse, glace et craquant.

Le Chocolat : Gâteau aux trois chocolats, brownies à la noix de cajou.

Les Glaces et Sorbets : Composition d'une coupe glacée trois parfums.

Le Classique : Mille-feuille à la vanille.

Les Agrumes : Nougat glacé aux agrumes et fruits confits.

POUR NOS PETITS GASTRONOMES (jusqu'à 12 ans)

1 Plat+ 1 Gourmandise + 1 Boisson :

11.00€

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