

L'île Vincent

Un menu carte inspiré selon la saisonnalité afin de bénéficier du meilleur produit au meilleur moment...
Pascal Dezutter, cuisinier

Menu 5 plats / 5-course menu : 50 €

Menu 3 plats / 3-course menu : 39 €

1 Entrée, 1 Plat / 1 starter, 1 main course: 33 €

1 Plat, 1 Fromage ou 1 Dessert / 1 main course, 1 cheese or 1 dessert: 28 €

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

For residents with half board, a different menu is prepared daily.

ENTREES

Le Homard –Canadien-

Tarte fine de homard et croustillons de grenier Médocain, petites racines « rémoulade » et vinaigrette aux agrumes.

Lobster and crisp « Grenier Médocain » served on a thin pastry, root vegetables and citrus fruit dressing

Le Foie Gras –Landes-

Cubes de foie gras de Canard mi-cuits, confiture de « Vieux garçon ».

Duck foie gras cubes, jam « vieux garçon »

Les Huîtres –de la meilleure provenance-

Les huîtres justes pochées, mousse de pommes Grany et pain de seigle.

Poached oysters, granny smith mousse and rye bread

PLATS

Le Maigre

Pavé de maigre doré au beurre de noix, champignons, herbes fines et Noir de Bigorre.

Giant sea bass pan-fried in nut butter, mushrooms, fresh herb and « Noir de bigorre » ham

Les St-Jacques

Raviole de céleri aux noix de st-Jacques, œuf poché et olives Tagiasca séchées.

Celery ravioli with scallops, poached eggs and dried Tagiasca olives

Le Bœuf - France -

Pièce sélectionnée dans le filet, rôtie et accompagnée d'une tarte fine de joue de bœuf, échalotes doucement caramélisées et confites au porto

Prime filet, roasted and served with a tender beef and caramelized shallots tart

L'Agneau - France -

Carré d'agneau « Fumé au romarin », artichauts Macau et pommes dauphines.

Rack of Rosemary smoked Lamb, artichokes from Macau and potato cakes

Le Canard –Sud-Ouest-

Emincé de magret laqué, samossa à l'effiloché de cuisse confite et foie gras poêlé

Sliced filet of duck, samosas of confit duck and pan-fried foie gras

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Prix nets, taxes et service compris.
To guarantee optimal freshness, some dishes may lack momentarily. Net price, taxes and service included.

GOURMANDISES (A commander en début de repas)

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

Fromages du jour

Cheese of the day

La Pomme

Sablé breton et pomme confite, gelée de pommes vertes et glace au lait d'amandes.

Traditional "Breton" biscuit with preserved apple, green apple jelly and almond ice cream

Le Chocolat

Comme un Magnum chocolat Noir aux amandes torréfiées, insert vanillé au caramel beurre salé, le tout posé sur un biscuit moelleux aux noisettes.

As a Black Magnum chocolate with roasted almonds, vanilla insert salted butter caramel, all placed on a soft biscuit with hazelnuts

Les Agrumes

Biscuit fondant à la noix de coco, mousseux à l'orange et sorbet citron vert.

Soft coconut biscuit, orange mousse and lime sorbet

Les Glaces et Sorbets

Composition d'une coupe glacée.

Ice creams and sorbets

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

12.00€

<<On ne fait du bon qu'avec du très bon.>>
Prosper Montagné.