

— L'Incontournable —

RESTAURANT

L'Incontournable a choisi de ne proposer que des produits frais et de saison.
Il est donc possible qu'un plat à la carte ne puisse être présenté selon l'instant.

Les Entrées & Salades

Velouté d'épinards, Légumes provençaux grillés & bruschetta au parmesan.	9,50€
Salade de filet de poulet mariné & pané, Avocat, crudités, comté & chips de lard .	11,50€
Ceufs mimosa au crabe et asperges vertes, Pesto d'ail des ours et gressins	12,50€
Gravelax de saumon aux agrumes, Crème légère au basilic & tomates séchées, tuile à l'ail noir.	12,50€
Cassiolette d'escargots au beurre à l'ail, Tomate au balsamique et croûton de pain de campagne.	13,50€
Foie gras de canard, Chutney d'oignons rouges et cassis, pain grillé.	16,50€
Planche de Charcuteries & Fromages, Assortiment de charcuteries et fromages.	19,50€

Le Caviar

Caviar d'Aquitaine – 100% Français STURIA

Caviar Baerri

La boîte de 15gr – **35 €**
La boîte de 30gr - **65€**
La boîte de 50gr - **98€**

Caviar Oscietre

La boîte de 15gr - **39,50€**
La boîte de 30gr - **69€**
La boîte de 50gr - **108€**

Pain grillé - Crème d'Isigny – Blanc & jaune d'œuf dur – Persil haché – Echalotes ciselées.

Les Plats

• Poissons •

Turbot façon meunière, sauce au vin moelleux & ciboulette, **29€**
Risotto « Arborio », fondue de poireaux & amandes grillées.

Duo de saumon et églefin rôti au beurre thym-combawa, **22€**
Bisque de langoustines, légumes du moment & pommes de terre grenailles.

Langoustines grillées en persillade, **31€**
Bisque, légumes du moment & risotto « Arborio ».

Pates & Végétariens

Penne à la truffe gratinées au parmesan, **22,50€**
Julienne de jambon blanc chemynois.

Galette de pommes de terre aux champignons, **18,50€**
Légumes provençaux grillés, bruschetta au parmesan & salade roquette.

• Viandes •

Souris d'agneau confite au vin rouge en basse température, **23€**
Jus au caramel d'épices douces, légumes du moment et écrasé de pommes de terre.

Bavette de bœuf « Hereford » poêlée, sauce maroilles, **22€**
Légumes du moment & frites maison.

Filets de caille poêlés, copeaux de foie gras, jus corsé, **26€**
Galette de pommes de terre aux champignons, salade roquette

Entrecôte de bœuf race normande (350gr) poêlée et flambée au cognac, **36€**
Sauce au poivre, légumes du moment et frites maison.

Desserts & Fromages

Assiette de Fromages.

- 3 pièces – **7,50€**
- 5 pièces – **10,50€**

Sablé chocolat et cacahuètes,

7,50€

Crème caramel au beurre salé et glace vanille.

Fraises & framboises, crème d'Isigny à la vanille.

7,50 €

Coulis de fruits rouges et éclats de meringue.

Vacherin glacé à l'ananas, mangue et fruits de la passion,

7,50€

Coulis & chantilly.

Dame blanche.

7,50€

Coupe Colonel.

8,50€

Le Café Gourmand

9,50€

Thé Gourmand - **10,50€**

Irish Gourmand - **13,50€**

Menu Enfant

(Jusque 12 ans)

Jus de Fruits ou Sirop à l'eau

—

Steak haché frais – frites maison - légumes

Ou

Pavé de poisson – frites maison - légumes

—

Glace vanille , sauce chocolat et chantilly

13 €