

— 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

Velouté d'Asperges Blanche & Crème de Morilles	8,50€
Terrine de Volaille & Cochon au piment d'Espelette Eclats de noisettes & pain toasté à la moutarde.	9,50€
Salade de Bonbons de Chèvre croustillants au Miel Crudités & Jambon Cru	9,50€
Œuf Mimosa & Asperges vertes au Pesto d'Ail des Ours & Noix de Cajou Pain au Bacon	11,50€
Parmentier de Gambas en persillade & Légumes croquants Coulis de crustacés & Salade Roquette	12,50€
Foie Gras de Canard Chutney d'Oignons Rouge au Caramel de Bière & Pain grillé	14,50€

Le Caviar

Caviar d'Aquitaine – 100% Français STURIA

Caviar Baerri

La boîte de 15gr – 29€
La boîte de 30gr - 57€
La boîte de 50gr - 89€

Caviar Oscietre

La boîte de 15gr – 34,50€
La boîte de 30gr - 64€
La boîte de 50gr - 95€

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

Les Plats

• Poissons & Coquillages •

Marmite du Pêcheur, Cabillaud, Saumon & Gambas

Beurre Blanc, Pommes de Terre Vapeur & Légumes du Moment 19,50€

Dos de Cabillaud rôti à l'Ail Noir & aux Agrumes

Sauce Safranée, Risotto vénéré & Légumes du moment 22,00€

Noix de Saint Jacques Snackées & Flambées au « Jack Daniels »

Coulis de Crustacés, Risotto vénéré & Légumes du moment 26,00€

• Viandes •

Suprême de Volaille rôti, sauce au Vin Jaune

Légumes du moment & écrasé de Pommes de Terre gratiné au Comté 18,50€

Parmentier de confit de Canard

Jus corsé à la Truffes & Salade Verte 18,50€

T.Bone de Veau poêlé

Sauce aux Morilles, Légumes du moment & Frites Maison 29,00€

Noix d'Entrecôte d'Argentine poêlée (300gr), Os à Moelle rôti à la Fleur de Sel,

Sauce au poivre, Légumes du moment & Frites Maison 34,00€

• Pâtes & Végétarien •

Penne aux Champignons & Lardons grillés

Gratinées aux Trois fromages (Mozzarella, Gorgonzola & Emmental) 16,50

Risotto « Arborio » aux Asperges Vertes

Gorgonzola, Pignons de Pin Torréfiés & Copeaux de Parmesan 17,50€

Desserts

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar

6,50€

Mi-Cuit au Chocolat Noir 65% & Glace Vanille

7,50€

**Sablé Breton aux Poires rôties,
Crème légère & Caramel au beurre salé**

7,50€

Croissant Perdu aux Fraises & Crème au Mascarpone

7,50€

Le Café Gourmand

9,50€

Thé Gourmand 10,50€

Irish Gourmand 13,50€

Formule du Moment

(Le Midi, **Hors Férié**)

• Entrée •

Terrine de Volaille & Cochon au piment d'Espelette

Eclats de noisettes & pain toasté à la moutarde.

• Plat •

Noix de Joue de Bœuf Façon Carbonade

Frites Maison

• Dessert •

Tarte aux Pommes & Crème d'Amandes au Calvados

Entrée & Plat

Ou

Plat & Dessert

19,50€

Entrée, Plat, Dessert

26,00€

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

—

Coupe de Fraises & Crème Chantilly

13,00€