

— 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

Salade de quinoa façon taboulé, Asperges vertes, féta & amandes grillées au paprika.	9,50€
Terrine de cochon, veau et volaille, Pickles d'oignons rouges.	10,50€
Gravlax de cabillaud aux agrumes, Crème aux tomates séchées, herbes fraîches et mascarpone, tuile de pain à l'ail noir.	12,50€
Os à la moelle, rôti à la fleur de sel, Champignons de Paris en persillade, pain grillé.	14,50€
Foie gras de canard maison, Confit d'oignons blancs au caramel de bière.	16,50€
Planche de Charcuteries & Fromages, Assortiment de charcuteries et fromages.	19,00€

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 Oscière

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 •

Marmite du pêcheur, saumon, cabillaud et gambas,
Beurre blanc, légumes du moment & pommes de terre vapeur. 22,00€

Filet de lieu jaune meunière,
Beurre citron au thym, légumes du moment & risotto "Arborio" aux asperges vertes. 24,00€

Steack de thon snacké,
Sauce au wasabi & cacahuètes & légumes du moment & chips de patates douces 26,00€

• Végétarien •

Linguines aux tomates cerises,
Julienne de courgettes, pesto d'ail des ours & noix de cajou, copeaux de parmesan. 19,50€

• Viandes •

Chuck flap Irlandais poêlée,
Sauce vin rouge, échalotes et estragon, salade verte & frites maison. 22,00€

Tartare de bœuf coupé au couteau, lard fumé,
whisky "Singleton" & fromage "Stilton", salade verte & frites maison. 23,00€

Echine de cochon cuit à basse température,
Sauce au vin jaune, légumes du moment & écrasé de pommes de terre au chorizo. 19,50€

Onglet de veau façon Rossini, foie gras poêlée, jus à la truffe,
Croûtons de brioche, légumes du moment & frites maison. 36,00€

Desserts & Fromages

Assiette de Fromages.

- 3 pièces : 7,50€
- 5 pièces : 10,50€

Pavlova aux fruits rouges, meringue, Coulis & fruits frais.

7,50€

Tartelette aux pommes et caramel au beurre salé

7,50€

Mi-cuit au chocolat & Boule de glace vanille.

7,50€

Fraises et crème d'Isigny à la vanille, Tuiles croustillantes et éclats de pistaches grillées.

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

—

Mousse au Chocolat

13,00€