

ENTRÉES

Gaspacho de tomates	19 €
Œufs mimosa de l'Incomparable	19 €
Sashimi de sériole, Vinaigrette soleil	22 €
Nos Salades	
Salade de tomate burrata	19 €
Salade César	22 €
Salade niçoise	22 €
Salade de homard breton	36 €

PLATS

Escalope de veau panée, Tagliatelle fraîches, sauce tomate	34 €
Suprême de volaille rôti Purée Maison, Jus en son puits	38 €
Véritable aïoli de L'Incomparable	38 €
Filets de rouget Barbet, sauce vierge Michel Guérard	44 €
Gambas géantes Black Tiger à l'ail et au persil	52 €
Entrecôte de boeuf, 300g beurre Maitre d'hôtel	52 €
Frites Maison <i>Race Angus origine Argentine</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pommes de terre maison
- Petits légumes de saison
- Frites Maison
- Tagliatelle fraîches
- Sucrine et tomates Cerise
- Tian de légumes

8€

Assiette de fromages affinés	15 €
------------------------------	------

DESSERTS

Plateau des créations du Chef Lucas Choquel Au gré de son inspiration, présentées par notre équipe.	14 €
Salade fraîcheur Fruits rouges de saison, Infusion du moment	16 €
Pots glacés de Lucas Vanille, Caramel & Noix de pécan Glace vanille, marbrage caramel, noix de pécan caramélisées	12 €
Chocolat noir & Noisette pralinée Glace chocolat, coulis chocolat noir, croustillant noisette-praliné	
Fraise & Citron vert Glace fraise, coulis citron vert, streusel	