



ILON SAINT-JACQUES

CARTE DU 10 JANVIER AU 4 FÉVRIER

Entrées :

- Œuf poché sur galette de lardons aux fines herbes, compotée d'oignons tropéa, sauce hollandaise moutardée au confit de tomate et piment d'Espelette
- Risotto crémeux, jus d'herbes et langoustina sautées au Pastis
- Filet de rouget, confit de chicon à l'orange, beurre blanc au poivre vert
- Tartelette salée de poireaux aux deux jambons, espuma d'huile d'olives

Plats :

- Filet de pintadeau farci aux écrevisses, béarnaise à la bisque, mousseline de patates douces, poêlée de mange-tout et jeunes carottes
- Civet de marcassin au pain d'épices, crumble de Spéculoos, Pommes croquette
- Entrecôte (2cts) beurre marchand de vin, légumes du jour, Pommes Gaufrette
- Filet de truite meunière, polenta grillée, champignons sautés, mesclun rafraîchi

Desserts :

- Les pommes normandes, flambées en salle
- Coupe Pavlova, crémeux vanille, ananas et mangues au Rhum, glace coco
- Nougat glacé aux figues, coulis de cassis, croquant d'amandes
- Croustillant de fourme d'Ambert, gelée de poires



ILON SAINT-JACQUES

Nos Apéritifs

Martini / Gancia	3.00
Porto / Sherry	3.50
Campari / Picon + soft	4.50
Whisky / Gin / vodka + soft	5.50
Ricard	4.00
Martini Royal (Martini - Prosecco)	5.00
Gin Fizz (Gin - citron - Soda)	5.50
Flûte de Crémant d'Alsace	4.00

PRIX DU MENU : 38 euros par personne (entrée/plat/dessert) y compris l'apéritif et les mises en bouche, les vins en accord et le café et mignardises.

A LA CARTE : les entrées : 13 euros/ les plats : 18 euros/ les desserts : 7 euros