



ILON SAINT-JACQUES

Carte n°2 du 7 novembre au 25 novembre

- ❖ Goujonnettes de merlan, sauce tartare au paprika, œuf mimosa et salade iceberg
- ❖ Œuf poché, sauce Hollandaise, jeunes pousses d'épinards, croûtons et saumon fumé par les élèves de traiteur
- ❖ Vitello tonato, beignets de câprons, tomates cerise confites et tapenade d'olives noires
- ❖ Blinis de chèvre, texture de betteraves, bresaola, tuile de pain, vinaigrette miel et moutarde

- ❖ Magret de canard (2cts) sauce bigarade, pommes Cocottes, navets glacés et purée de butternut au gingembre
- ❖ Civet de marcassin, garniture grand-mère et pommes Dauphine
- ❖ Filet de cabillaud Païva, purée de pommes de terre au cerfeuil et huile d'olives
- ❖ Pot au feu de la mer, parfumé à la coriandre et gnocchis

- ❖ Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
- ❖ Poire pochée, feuilleté à la frangipane
- ❖ Gourmandise de chocolat en chaud et froid
- ❖ Café gourmand

Nos Apéritifs

Martini / Gancia	4.00
Porto / Sherry	4.50
Campari / Picon + soft	4.50
Whisky / Gin / vodka + soft	6.00
Ricard	4.00
Martini Royal (Martini - Prosecco)	5.00
Gin Fizz (Gin - citron - Soda)	5.50
Flûte de Crémant d'Alsace	4.00

Nos boissons

Softs (spa orange, citron, coca, jus d'oranges)	2.00
Eaux plate ou gazeuse 25 cl	2.00
Eaux plates ou gazeuses 50 cl	4.00
Bière	2.50

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.
- 29 euros par personne (entrée, plat, dessert) hors boissons.

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

