



**ILON SAINT-JACQUES**

**Menus du 6 décembre au 16 décembre**

**Menu autour de la mer**

**Risotto au jus d'herbes et artichaut, homard rôti,  
émulsion de Parmesan**

**\*\*\***

**Aile de raie mousseline au bacon, noisettes  
Chou vert et purée gratinée**

**\*\*\***

**Nougat glacé aux figues, coulis d'airelles et  
croustillant au chocolat**

**Menu seul : 27 euros**

**Menu avec vins en accord et apéritif : 38 euros**

**Menu autour du gibier**

**Choucroute de poule faisane grillée, cromesquis  
de cuisses désossées, vinaigrette au sirop d'érable**

**\*\*\***

**Mijote de filet de biche, polenta aux châtaignes,  
coing et croustillant de champignons sauvages**

**\*\*\***

**Brioche perdue caramélisée, glace au lait  
d'amandes, coulis de clémentines**

**Menu seul : 27 euros**

**Menu avec vins en accord et apéritif : 38 euros**