



ILON SAINT-JACQUES

Carte n°3 du 9 janvier au 27 janvier

- ❖ Artichaut, et jambon Ganda, fêta, tomates confites, basilic
- ❖ Poêlée de Saint Jacques et moules, poireaux et jus court au curry
- ❖ Croustade ardennaise, jus de veau au Porto
- ❖ Cannelloni de saumon en tartare, pommes et concombres, vinaigrette aux herbes

- ❖ Blanquette de veau, ris de veau, salsifis, pommes cocottes
- ❖ Coquelet rôti (2ots), Sambre et Meuse, Pommes paille, légumes glacés
- ❖ Risotto de langoustines, à l'armoricaine, julienne de légumes
- ❖ Baby lotte en persillade, beurre blanc, tomate farcie aux légumes du Sud

- ❖ Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
- ❖ Saint Honoré à notre façon
- ❖ Fruits frais gratiné, sabayon, glace vanille

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 :

- 42 euros par personne (entrée, plat, dessert) y compris l'apéritif et les mises en bouche, les vins en accord et le café et mignardises.
- 30 euros par personne (entrée, plat, dessert) hors boissons.

A LA CARTE : les entrées : 15 euros/ les plats : 20 euros/ les desserts : 7 euros

