



# 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

