



IILON SAINT-JACQUES

Carte n°4 du 7 février au 25 février

- Saumon fumé de nos élèves de traiteur, rouleaux de printemps aux légumes parfumés à la menthe et coriandre, mayonnaise wasabi
- Carpaccio de betteraves jaunes, croquettes de paleron de bœuf au vin rouge, mousse légère moutardée
- Ballottine d'aile de raie farcie, sauce Vincent, pain toasté et salade rafraîchissante

- Osso bucco, tagliatelles fraîches et pesto vert
- Waterzooï de la mer du Nord, langoustina snackée, sauce veloutée au safran, julienne de légumes
- Coquelet rôti (2ots), sauce Morilles et vin jaune, printanière de légumes et pomme Païlasson

- L'éclair du jour selon l'inspiration
- La petite omelette norvégienne
- Le plateau de fromages d'ici et d'ailleurs

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