



# ILON SAINT-JACQUES

## Carte n°4 du 31 janvier au 17 février

- ❖ La bisque de crevettes en deux façons
- ❖ Risotto de fenouil aux coques et chorizo, écume de mer au Parmesan
- ❖ Salade de lentilles corail, mousseline de volaille au ras el hanout
- ❖ Œuf parfait 63°, poêlée de pleurotes, lard confit, siphon de pomme de terre

\*\*\*\*\*

- ❖ Filet de plie meunière, embeurrée de chou vert, beurre moussoux et purée Robuchon
- ❖ Cœur de saumon grillé, sauce Choron, pak choi rissolé, Pommes Pont-Neuf
- ❖ Filet pur de porc, gâteau de chiconnettes, polenta de châtaignes, sauce marchand de vin
- ❖ Entrecôte de bœuf (2cts) beurre composé aux saveurs du Sud, salade rafraîchissante et Pommes Château

\*\*\*\*\*

- ❖ Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
- ❖ Tartelette poire à la vergeoise, glace aux amandes douces
- ❖ L'éclair du jour

### 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

