



ILON SAINT-JACQUES

Carte n°4 du 2 mai au 24 mai

- ❖ Raviole de volaille, coulis de poivrons rouges, brunoise provençale à l'étuvée
- ❖ Asperges de Malines, sauce Maltaise
- ❖ Darne de saumon (2cts) grillée, beurre blanc à la ciboulette, julienne de légumes
- ❖ Filet de rouget sauté, émincé de fenouil au Pastis, huile vierge aromatisée

- ❖ Magret de canard sauce bigarade, Pommes Dauphine, carottes fanes et navets glacés
- ❖ Coquelet (2cts) rôti, sauce estragon crème, pommes fondantes, chicon braisé et haricots verts à l'anglaise
- ❖ Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise, Pommes Pont-Neuf, légumes du jour
- ❖ Cabillaud Bonne Femme, Pommes Duchesse

- ❖ Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
- ❖ Ananas flambé en salle
- ❖ Sabayon fouetté en salle, glace vanille
- ❖ Café gourmand

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