



# ILON SAINT-JACQUES

## CARTE DU 8 NOVEMBRE AU 3 DECEMBRE

### Entrées :

- Noix de saint Jacques, truite fumée, légumes verts et tuile aux épices
- Terrine de marcassin aux champignons des bois par nos élèves de 7ème traiteur, confit d'oignons, brioche aux raisins et pickles de légumes
- Œuf parfait, fondu au fromage de Maredsous, émulsion carbonara

### Plats :

- Magret de canard (2cts) sauce poivre vert, panais rissolés, Pommes Dauphine
- Saumon cuit à l'unilatéral, purée de cresson, poireaux grillés et mousseline de cerfeuil aux crevettes grises
- Porchetta laquée au miel, sauce bordelaise, pommes Anna, moelleux aux champignons de nos bois

### Desserts :

- Les crêpes flambées « Comédie française »
- Macaron cacao, crémeux vanille, sorbet poire épicee, coulis d'airelles
- Bavaoïs vanille et badiane, fruits de la passion, éclats de cookies



# ILON SAINT-JACQUES

## 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

