



ILON SAINT-JACQUES

Carte n°1 du 19 septembre au 14 octobre

- ❖ Raviole de petits grés de Namur, petits légumes, sabayon à la Blanche de Namur
- ❖ Flan de brocolis et saumon fumé, beurre monté à la coriandre
- ❖ Carpaccio de tomates colorées, vinaigrette au miel, espuma mozzarella
- ❖ Filet de rouget et fenouil en 3 préparations

- ❖ Volaille cuite sur coffre, crème de petits pois à la menthe, pommes fondantes
- ❖ Castar de bœuf (2cts) Pommes Pont-Neuf, béarnaise, légumes du jour
- ❖ Papillote de cabillaud, niçoise de légumes et fregola sarde
- ❖ Médailles de porc au brie lardé, gratin de pommes de terre et céleri rave, jus brun citron confit et curry

- ❖ Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
- ❖ Le classique tiramisu au Spéculoos
- ❖ Tarte citron meringuée à notre façon
- ❖ Café gourmand

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 :

- 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.
- 29 euros par personne (entrée, plat, dessert) hors boissons.

A LA CARTE : les entrées : 13 euros/ les plats : 18 euros/ les desserts : 7 euros