



ILON SAINT-JACQUES

CARTE DU 9 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE

Entrées :

- Ballottine de saumon au fenouil et olives, bouillabaisse de têtes de crevettes, rouilles et croûtons
- Riz vénéré, crevettes sauvages marinées au citron vert et poivre de Sichuan, pickels de betteraves, sauce curry léger
- Ravioles de cailles fumées et duxelle de champignons, émulsion de volaille mascarpone et parmesan, crumble de pignons de pin

Plats :

- Steak flambé en salle sauce au poivre concassé, garnitures du moment
- Souris d'agneau cuite doucement au romarin, semoule épicée, légumes du sud
- Parmentier de rouget, épinards branche, émincé de champignons de paris, beurre blanc minute

Desserts :

- Gourmandise de chocolat chaud/froid/croustillant/glacé
- Crémeux de citron, meringues yuzu, biscuit breton fleur de sel et sorbet bergamote
- Crêpe frangipane caramélisée, fruits rouges et glace au lait d'amandes
- Plateau de fromages du jour, petits pains spéciaux et fruits frais

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