



# ILON SAINT-JACQUES

## CARTE DU 4 OCTOBRE AU 29 OCTOBRE

### Entrées :

- Salade de quinoa, grenade et coriandre, scampis aux épices
- Paëlla de chorizo et légumes croquants
- Carottes en textures au gingembre, dorade sur peau, jus de soja au miso
- Tartare de saumon et pommes vertes, concombre et chou rave, crème aigrelette gratinée à froid

### Plats :

- Carta fata de cabillaud, velouté tartufata, brunoise de céleri et pommes de terre
- Pluma ibérique fondante et croustillante, sauce bigarade, mousseline de patates douces, poêlée de légumes verts
- Cassolette namuroise flambée en salle, gaufrette de pomme de terre
- Cannelloni de joues de veau braisées au vin rouge, crème de Parmesan, crumble de lard

### Desserts :

- Le plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
- Le sabayon lychee, glace vanille
- Gratin de poires pochées, frangipane à l'orange
- Profiteroles craquelin vanille et mousseline pralinée

**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**