



JACQUES À TABLE

Les élèves et les professeurs de l'Institut ILON SAINT-JACQUES sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant didactique.

Cette initiative s'inscrit dans une démarche de la pédagogie du projet.

Les élèves deviennent acteurs de leur formation.

**Les réservations se font auprès de Monsieur Mestdagh
ou par téléphone au 081 25 37 83.**

Restaurant ouvert:

**Du lundi au vendredi
de 12h00 (12h15 au plus tard) à 14h30
(fermé lors des congés scolaires)**

Carte du 07 janvier au 1^{er} février 2019

Entrées

L'œuf cocotte façon « Meurette »

Cromesquis de cuisses de grenouilles sur son jardin de verdure, beurre
noisette citronné

Lasagne végétarienne aux légumes du sud et Mozzarella

Salade d'hiver tiède, filet de truite grillé, vinaigrette curry

Plats

Darne de saumon (2 cts) pochée, sauce maltaise, garnitures du moment

Epaule d'agneau farcie aux olives noires, écrasé de pommes de terre
féta, romarin, tian de légumes

Filet de lapereau sauce dijonnaise, flan d'épinards et purée de patates
douces

Bavette de bœuf à l'échalote, pommes dauphines, légumes du jour

Desserts

L'omelette norvégienne (par table entière)

Pomme fondante farcie chocolat blanc/mascarpone/citron vert

Déclinaison chocolat/cerises façon forêt Noire

Plateau de fromages affinés

Menu à 25 euros

Les boissons ne sont pas comprises.
Une carte d'apéritifs, de vin et des
boissons est mise à votre disposition

Menu à 35 euros

L'apéritif du jour et les vins
sélectionnés vous seront servis
à discrétion.