



SAINT VALENTIN

PLATS EMPORTEES

Samedi 13 et dimanche 14 Février



* * *

Pour l'Apéritif

Plateau de 10 pièces froides .. 14 €

- 2 Magrets séchés, abricot confit
- 2 Navettes au crabe
- 2 Saumons Ecosse LR en gravlax, chèvre frais
- 2 Wraps au jambon sec, tome, tapenade
- 2 Sablés foie gras, pain d'épices

Plateau de 10 pièces chaudes .. 14 €

- 2 Choux escargots des marnières
- 2 Quiches variées
- 2 Croque-monsieur, Brie de Meaux, miel, truffe
- 2 Feuilletés saucisse
- 2 Choux œuf brouillé aux truffes

Verrines froides .. 2.50 € pièce



Mousse de saumon et langoustine
Délice de foie gras, persillé de champignon, pomme caramélisée
Queues de crevettes sauvage à la Norvégienne et pamplemousse rouge



Les Plats

Foie gras de canard du Sud Ouest, chutneys et toasts ... 9 € par Pers.

Timbale de sole et langoustine en velouté de crustacés ... 10 € par Pers

10 Escargots des Marnières aux pied de porc et truffe ... 9 € par Pers

Saumon Ecosse Label Rouge, légumes croquants, crème de ciboulette ... 9 € par Pers

Queue de homard du Cotentin (80 g) en fraîcheur d'avocat au combawa ... 20 € par Pers

* * *

Magret de canard Fermier à l'orange à ma façon, pleurote, grenaille ... 18 € par Pers

Suprême de pintade Fermière, morilles, vin jaune, légumes forestiers ... 18 € par Pers

Filet de veau Français, citron confit, coco, légumes oubliés, patate douce ... 20 € par Pers

Marmite à l'asiatique (St Pierre, rouget, St Jacques, crevette sauvage) ... 22 € par Pers

Pavé de turbot, fondue de poireaux, sauce Riesling et raifort ... 20 € par Pers

Coquilles St Jacques Normandes, fondue de poireaux, beurre d'orange ... 20 € par Pers

* * *

Cœur passion et framboise sur coulis

Mille feuille au beurre d'Isigny et vanille de Madagascar

Macarons variés (6) ... 6 € par Pers

Crèmeux au chocolat noir « Mangaro » Michel Cluizel, Symphonie d'agrumes ... 6 € par Pers

* * *

LA BOUTIQUE

Page ci-dessous

LA BOUTIQUE

Au détail

Saumon Ecosse Label Rouge fumé maison, tranché ... les 100g 8 €

Bloc de foie gras du Sud Ouest (300g à 1 kg, sous vide) ... les 100g 12 €

Magret Fermier séché par nos soins ... les 100g 7.20 €

Les Pâtés

Bocal de pâté de canard au foie gras maison (175 g) ... 7.90 €

Bocal de pâté Normand à l'andouille de Vires (180 g) ... 6.90 €

Bocal de pâté aux foie et poulet fermier (180g) ... 5.90 €

Nos confitures maison

Le pot de 380g = 7.80 €

Les 3 pots au choix = 21 €

Abricot de Provence, Pêche blanche, Cerise de Montmorency,

Mirabelle de Lorraine, Reine Claude

La Cave, la btle de 75cl

Champagne Premier Cru de la Montagne de Reims, Damien Dumez la btle 75 cl .. 23 €

AOC Ventoux, Château Pesquié « Les terrasses » Blanc 2018, 12 € ... Rouge 2019, 12 €

Fronton blanc « Cuvée Juliette » du Château Clamens 2018 (Spécial foie gras) ... 12 €

Sancerre blanc P Jolivet, Les Caillottes 2018... 27 €, La Demi btle ... 14 €

Chablis Grand Régnard 2018 ... 29 €, la Demi btle ... 16 €

Condrieu, Côtes du Rhône blanc Guigal 2018 ... 39 €, La Demi btle ... 21 €

Miraflores Rosé « Côtes du Roussillon, Domaine Lafage » 2017...12 €, La btle 50cl ...10 €

Saint Amour « Réserve des Pierres » 2018...15 €, La Demi btle 2015 ... 8 €

Sancerre rouge P Jolivet 2018 ... 24 €, La Demi btle ... 13 €

Château Ferran, Graves Pessac Léognan 2014 ... 22 €, La Demi btle ... 12 €

Château de Pez, Saint Estèphe 2011 ... 51 €

* * *

Passez vos commandes, Tel: 02.32.38.35.15

Mail: lesaintnicolas27@orange.fr

Plats retirés au restaurant, de 11 h à 19h30