



# Le Saint Nicolas

## Bistronomie Gourmande



Plus de 50 Ans d'expérience au service de la Gastronomie

« Claude Sauvant Chef de cuisine »

MENUS complets, emportés

(Minimum 2 personnes)

### Menu N°1 ... 25€

Gravlax de saumon Ecosais Label Rouge  
légumes croquants

\* \* \*

Confit de canard fermier, jus à la pomme rouge  
Gratin dauphinois

OU

Dos de cabillaud Islande, saveurs du soleil  
crème de piquillos

\* \* \*

Riz au lait, vanille de Madagascar  
Compote de prune bleue

### Menu N°2 ... 34 €

Foie gras de canard maison ses chutneys et toasts  
OU  
Timbale aux crevettes sauvages, velouté de homard

\* \* \*

Souris d'agneau confite au Banyuls  
variation du potager

OU

Noix de Saint Jacques Normandes  
et coquillages, jus crémé

\* \* \*

Crèmeux au chocolat noir 1er cru de plantation Mangaro  
OU  
Variations de desserts maison

Carte détaillée ci dessous

## Entrées

Escargots des Marnières au Sauternes .....	9.00 €
Coupe de bouquets frais en mousseline .....	7.00 €
Demi - pamplemousse rouge à l'exotique .....	7.00 €
Tartare de dorade royale, saumon Ecossais .....	7.50 €
Saumon Ecossais Label Rouge mariné (le k).....	72.00 €
Bloc de foie gras de canard ( 300g à 1 kg ) ....	130.00 €
Risotto à l'andouille de Vires, pomme, crème douce au camembert .....	7.00 €

## Plats

Paella Royale, (Lotte, gambas, poulet, etc.) .....	18.00 €
Couscous Royal .....	18.00 €
Choucroute de la mer .....	16.00 €
Jarreton de porc en choucroute .....	12.00 €
Pot au feu d'agneau aux épices douces .....	16.00 €
Coquille St Jacques Normande, beurre d'orange.	18.00 €
Cassolette de lotte , St jacques, homardine .....	18.00 €
Parmentier de canard confit et pomme rouge ...	11.00 €
Magret de canard Fermier, jus de grenade, miel d'acacias, jardinière, patate douce dauphine ....	14.00 €
Goulash de chevreuil à l'ancienne .....	15.00 €
Quasi de veau moelleux, crème de morille, variation du potager, dauphines de patate douce.....	15.00 €
Tartiflette à la Savoyarde, (500g) .....	10.00 €

## Desserts

Soupe aux agrumes et ses zestes .....	4.00€
Crèmeux au chocolat noir 1er Cru, Michel Cluizel	6.00 €
Tiramisu à l'Italienne, façon Saint Nicolas .....	5.00 €
Panna-cotta aux fruits .....	4.00 €
Crème onctueuse, chocolats et framboises.....	5.00 €
Entremet normand au Calvados .....	7.00 €
Fours frais sucrés, 6 par pers. Variés .....	12.00 €
Tarte Normande au Calvados (8 à 10 Pers.).....	48.00 €

### Passez vos commandes

Mail: [lesaintnicolas27@orange.fr](mailto:lesaintnicolas27@orange.fr)

Tel: 02.32.38.35.15

Plats retirés au restaurant

Pour d'autres plats nous consulter

## PLATEAUX REPAS EMPORTEES

### Plateau Eco 16 €

**Entrée:** Terrine maison (viande ou poisson), charcuterie variées, crudités œuf dur

**Viande:** Mignon de porc, Blanc de volaille fermière, magret de canard

**Salade composée:** Taboulé, crudité, piémontaise

**Fromage:** 1/6 de camembert au lait cru

**Dessert:** Riz aux œufs et compote de fruit, tarte du moment, mousse au chocolat

### Plateau Saveurs 21 €

**Entrée:** Mousseline de la mer, Crevettes à la Norvégienne, Délice au foie gras, Perles marines et crabe

**Viande:** Mignon de veau exotique, rôti de bœuf, gigot d'agneau, suprêmes de caille

**Salade composée:** Fraîcheurs du potager, exotique, Asiatique

OU

### Plat chaud garni (+ 2 €)

Chartreuse de canard confit, Sauté d'agneau à l'oriental, Sauté de porc coco curry

**Fromage:** 1/6 de camembert au lait cru, Reblochon

**Dessert:** Tarte fine pomme ou poire, Crèmeux chocolat Mangaro, Délice aux poires, Tiramisu, Choux façon Paris-Brest, dessert du moment

### Plateau Prestige 30 €

**Entrée:** Foie gras de canard figue toasts, Saumon Ecossais façon gravlax Norvégienne et toasts  
Tartare de saumon, avocat et yuzu

**Viande:** Filet de bœuf, Selle d'agneau aux herbes, Mignon de veau au foie gras

**Salade composée:** Fraîcheurs de légumes à l'œuf plein air, Exotique, Asiatique

OU

### Plat chaud garni

Jambonnette de pintade crème de morille, Sauté de chevreuil ou sanglier, Dos de cabillaud

**Fromage:** Brie de Meaux, Neufchâtel, Rochebaron

**Dessert:** Variation de desserts ou dessert au choix

\* \* \*

Pain rustique, 50cl d'eau minérale

Plateau compartimenté avec couvercle

Plat chaud pouvant être réchauffé au micro ondes

Couverts et verres plastique, serviette papier

Plateaux a enlever au restaurant, (Minimum 2 plateaux identiques )

Livraison gratuite dans un rayon de 10 kms, ( Minimum 5 plateaux identiques )