

Nous sommes fermés jusqu'au 25 novembre

PLATS EMPORTEES

Du jeudi 26 au samedi 28 Novembre

* * *

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 €

* * *

Carpaccio de haddock aux agrumes ... 8 € par Pers.
Légumes croquants, crème de ciboulette

Cassolette d'escargots des Marnières au Sauternes, crumble persillé ... 9 € par Pers

Foie gras de canard du Sud Ouest, chutneys et toasts ... 8 € par Pers.

* * *

Petit salé « Ferme du Louvier » aux lentilles du Berry ... 11 € par Pers.

Coquilles St Jacques Normandes, fondue de poireaux, beurre d'orange ... 18 € par Pers.

Pavé de quasi de veau à la crème de morille, variation du potager ... 15 € par Pers.

Souris d'agneau braisée au Banyuls, haricots coco, carottes ... 18 € par Pers.

* * *

Entremet poire William et framboise ... 6 € par Pers.

Crèmeux au chocolat noir 1er Cru de chez Michel Cluizel ... 6 € par Pers.

* * *

Les vins de la semaine la btle de 75cl

AOC Ventoux, Château Pesquié « Les terrasses »

Blanc 2018, 12 € ... **Rouge** 2019, 12 €

Côtes du Roussillon **rosé**, Miraflores « Domaine Lafage », 10 €

Nos confitures maison

Abricot de Provence, Pêche blanche, Cerise de Montmorency,
Mirabelle de Lorraine, Reine Claude

Le pot de 380g = 7.80 € ... Les 3 pots = 21 €

* * *

Passez vos commandes

Mail: lesaintnicolas27@orange.fr

Tel: 02.32.38.35.15

Plats retirés au restaurant, de 11h à 12h et de 17h30 à 18h30