



## PLATS EMPORTEES



**Du mercredi 13 au dimanche 17 janvier**

\* \* \*

Risotto à l andouille de Vires, crème de camembert ... 7 € par Pers.

Queues de crevettes sauvages en velouté de homard ... 8 € par Pers.

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

Saumon Ecosse Label Rge, gravlax, légumes croquant, crème de ciboulette.. 9 € par Pers

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

\* \* \*

Petit salé « Ferme du Louvier » aux lentilles du Berry, carottes des sables ... 14 € par Pers.

Choucroute de la mer, beurre Angevin, (lotte, rouget, St Jacques, haddock) ... 18 € par Pers

Sauté de sanglier aux senteurs de la forêt, purée de panais pomme de terre... 16 € par Pers

Coquilles St Jacques Normandes, fondue de poireaux, beurre d'orange... 19 € par Pers.

Filet de bœuf, race Charolaise à la Rossini ( foie gras poêlé et truffe )... 24 € par Pers.

\* \* \*

Tarte feuilletée aux pommes rouges du Clos Cerisey ... 5 €

Macarons variés (6) ... 6 €

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

\* \* \*

## LA BOUTIQUE

### 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

### 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 €

### 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 blc P Jolivet, Les Caillottes 2018... 27 €, Sancerre rge P Jolivet 2018 ... 24 €

Château Ferran, Graves Pessac Léognan 2014 ... 22 €

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

\* \* \*

**Passez vos commandes, Tel: 02.32.38.35.15**

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

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

Le dimanche de 10h30 à 12h30