



PLATS EMPORTEES



Du mercredi 20 au dimanche 24 janvier

* * *

Queues de crevettes sauvages en velouté de homard ... 8 € par Pers
Foie gras de canard du Sud Ouest, chutneys et toasts ... 8 € par Pers
Saumon Ecosse Label Rge, gravlax, légumes croquant, crème de ciboulette.. 8 € par Pers
10 Escargots des Marnières au Sauternes, mangue, pomme, crumble noisette . 9 € par Pers
Queue de homard du Cotentin (80 g) en fraîcheur d'avocat au combawa .. 20 € par Pers

* * *

Paëlla Royale ... 21€ par Pers

(Poulet fermier, lotte, moule, chorizo Ibérique, calamar, crevette sauvage, langoustine)

Petit salé « Ferme du Louvier » aux lentilles du Puy, carottes des sables ... 12 € par Pers
Sauté de sanglier aux senteurs de la forêt, purée de panais pomme de terre... 15 € par Pers
Coquilles St Jacques Normandes, fondue de poireaux, beurre d'orange... 18 € par Pers
Souris d'agneau braisée au Banyuls, coco de Paimpol, carottes des sables 18 € par Pers
Cœur de ris de veau aux morilles et vin jaune, petits légumes, panais ... 19 € par Pers

* * *

Crèmeux au chocolat noir 1er Cru de chez Michel Cluizel ... 6 € par Pers
Panna-cotta à la Mascarpone et mangue... 5 € par Pers
Macarons variés (6) ... 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

Plats retirés au restaurant, de 11h à 13h et de 16h à 18h
Le dimanche de 10h30 à 12h30