



# 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](mailto:lesaintnicolas27@orange.fr)

Plats retirés au restaurant, de 11 h à 19h30