



**DU JEUDI 01
AU
DIMANCHE 04 AVRIL
MENU DE PÂQUES**



CARTE DES PLATS EMPORTEES

- * Bocal de pâté de sanglier sauvage (180g), chutney abricot et coing .. 6 €
 - * Foie gras de canard du Sud Ouest, chutneys et toasts ... 9 €
- * Saumon Ecossais Label Rouge gravlax, variation de betteraves ... 9 €
 - * Salade de magret séché, melon flamboyant, vieux balsamique ... 9 €
- * Asperges blanches «Landes», ail des ours, frangipane de cacahuètes . 9 €
 - Homard du Cotentin (80 g) en fraîcheur d'avocat au combawa .. 20 €
- * * *
- * Dos de cabillaud, marinère d huître d'Isigny, riz Vénéré aux algues..16 €
 - * Carré d'agneau printanier aux herbes fraîches ...19 €
- * Noix de St Jacques Normandes, fondue de poireaux, beurre d'orange 19 €
 - Cœur de ris de veau, confit d'oignon à la bière, jus serré topinambour et citron de Menton ... 20 €
- * * *
- * Véritable Tiramisu, crème au Marsala ... 5 €
 - * Mille feuille minute aux fraises gariguettes et son coulis... 5 €
 - * Tarte au chocolat 1er Cru Mokaya de chez Michel Cluizel ... 5€
 - * 6 Macarons variés ... 6 €



- * * *
- Les Pâtés, (Bocal de 180 g)**
- Pâté de canard au foie gras maison ... 7.90 €
 - Pâté Normand à l'andouille de Vires ... 6.90 €
 - Pâté aux foies et poulet fermier ... 5.90 €



Consultez LA BOUTIQUE sur notre site
Les incontournables, Pâtés, Confitures, Les Vins

* * *

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 18h30

Le dimanche de 10h30 à 12 h