

Du Mercredi 21 au dimanche 25 Juillet



CARTE DES PLATS EMPORTEES



Plateau apéritif froid ou chaud 12 €

12 pièces froides **ou** 12 pièces chaudes

3 saumon gravlax, 3 magret abricot
3 wraps, 3 délice foie gras

3 choux escargot 3 quiche variée
3 feuilleté saucisse, 3 pissaladière

Cake à partager, 120g (saumon, tomate confite, citron de Menton) ... 5 €

* * *

9 Escargots des Marnières au Sauternes, petits légumes, crumble, parmesan ... 9 €

Tartare de daurade Royale, pesto d'herbes au sésame... 9 €

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

Homard du Cotentin (80 g de chair) en fraîcheur d'avocat au combawa .. 24 €

* * *

Magret de canard Fermier, jus de framboise, miel d'acacias, badiane... 16 €

Curry de cabillaud au saumon fumé et mangue, riz coloré ... 18 €

Pavé de quasi de veau Français à l'exotique, citron confit, girolle ... 16 €

Dos de cabillaud Islande rôti, saveurs du soleil, crème de piquillos ... 15 €

Cœur de ris de veau aux morilles, vin jaune, printanière, asperge ... 21 €

* * *

Faisselle de la Ferme du Beffroy, framboises de Glisolles ... 4 €

Tartelette sablée, crèmeux de pistache, abricots Bergeron, coulis ... 5 €

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

6 Macarons variés ... 6 €

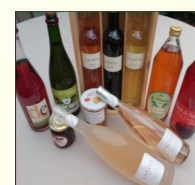
* * *

Les Pâtés, (Bocal de 180 g)

Pâté de foie et poulet Fermier ... 5.90 €

Pâté de sanglier sauvage, trompettes ... 6.90 €

Pâté Normand à l'andouille de Vires ... 6.90 €



Le vin de la semaine, la btle 75cl

Miraflors Rosé « Côtes du Roussillon, Domaine Lafage » 2017...12 €, La btle 50cl ...10 €

* * *

Consultez LA BOUTIQUE sur notre site, Les incontournables, pâtés, confitures, vins

Pour commander ... Tel: 02.32.38.35.15 Mail: lesaintnicolas27@orange.fr

Retrait des plats, de 11h à 12h et de 17h à 19h. **le dimanche** de 10h à 11h 30