

Le Saint Nicolas vous présente sa carte a emporter

Pour l'Apéritif A emporter

Plateau 20 pièces froides 30€

Navette cruditée / Blinis saumon crème ciboulette / Panini bœuf moutarde grains / Briochain foie gras abricot / Pancake charcuterie fromage frais cranberrys



Plateau 20 pièces chaudes 30€

Tartine de magret camembert / Brochette saumon frais / St Jacques Provencale / Choux escargot / Feuilleté légumes

Plateau 20 verrines 40 €

Foie gras au figue / Les 2 saumons a la Norvégienne / St jacques curry coco / Œufs brouillés au truffes

LES ENTREES A EMPORTER

Terrine de canard , escargots persillés et pignons de pins grillés , palmier aux herbes et confit de figues	9 €
Roulade de poisson et aile de raie herbes fraîches , sauce Norvégienne	9 €
Foie gras de canard Français Maison , Figue au thé et toasts	12 €
Velouté de cèpes et potimarron , mouillettes truffées et copeaux de magret fumé	12 €
Duo de saumon fumé Normand et gravlax maison , crème de ciboulette	12 €
Feuilleté de ris d'agneau et ris de veau braisé au morilles	18 €
Palette d'entrées (foie gras maison , gravlax de saumon , terrine de canard escargot et roulade de raie)	18 €

LES PLATS A EMPORTER

Filet de poulet cuisson basse température , crème de camembert au cidre (Poulet Socauval Vincent Harang Le Grand Gruchet 76760 Vibeuf)	14 €
Filet d'églefin à la salamandre , sauce curry lait de coco	14 €
Inspiration du chef et de toute l'équipe	14 €
Cœur de rumsteak Français sauce échalote Madère	18 €
Croustillant de pied et filet de porc au Panais sauce Grenade et Beaujolais (Né , élevé et nourri au graines de lin et céréales Normande , porc local'lin filière Normande)	18 €
Filet de Daurade coulis de Piquillos	18 €
Magrets de caille saveur de la forêt	22 €
Filet de turbot grillé et st jacques , beurre d'orange sanguine	22 €
Filet de chevreuil (ou biche) sauce groseille et réduction de vin	22 €
<u>1/2</u> Homard Europe décortiqué duo de sauces	34 €
Homard Europe <u>entier</u> décortiqué duo de sauces	64 €

LES DESSERTS A EMPORTER

Crumble fruits d'Automne	6 €
Délice mandarine et son biscuit de Reims nappage champagnisé	6 €
Cheesecake confit de prunes	6 €
Trilogie de chocolat (mousse , moelleux et viennois chantilly)	7 €
Tiramisu vanille , marron , gingembre	7 €
Poire pochée au sirop , chantilly pistache , financier pistache et pistaches grillées	7 €
Palette de dessert (tiramisu marron gingembre , tartelette poire pistache , moelleux chocolat et crumble d'automne)	8 €

Restaurant Le Saint Nicolas 02.32.38.35.15
38 ter Avenue Aristide Briand 27930 GRAVIGNY
e-mail : lesaintnicolas27@orange.fr



Réchauffage et dressage sont facilités

AUTOMNE 2025