

Menu a emporter

Menu dégustation 7 plats A 65 €

Cocktail St Sylvestre

(Vodka / Grand Marnier / Jus Cranberrys / Jus de citron)

Et sa Mise en bouche

(saumon fumé sur pancake crème ciboulette)

Foie gras de canard Français fait maison

Marmelade de figue pomme , pain au lait grillé

Langouste et st jacques sauce thermidor

Ris de veau braisé sauce Morilles

Suprême de Chapon

au Pommeau du Père Tranquille

Palette de desserts maison

(financier pistache , macaron chocolat ,
crèmeux marron framboise + 1 surprise)

Mignardises maison : pate de fruits ,
Truffe au chocolat et sablé



Soirée St Sylvestre 104 € Et 1er Janvier 99 € (midi) Sur place avec réservation

Menu Dégustation en 9 services (minis portions)

Cocktail St Sylvestre

(Vodka / Grand Marnier / Jus Cranberrys / Jus de citron vert)

Et sa Mise en bouche

(saumon fumé sur pancake crème ciboulette)

Foie gras de canard Français fait maison

Marmelade de figue pomme , pain au lait grillé

Huitre chaude gratinée a l'échalote

Langouste et st jacques sauce thermidor

Sorbet pamplemousse et Muscat de Samos

Ris de veau braisé sauce Morilles

Suprême de Chapon au Pommeau du Père Tranquille

Palette de desserts maison

(financier pistache , glace plombières , macaron
chocolat , crèmeux marron framboise)

Mignardises maison : pate de fruits ,
truffe au chocolat et sablé

Sur réservation avec acompte au 02.32.38.35.15

Restaurant Le Saint Nicolas



**Vous propose
sa carte
De fêtes**



Voyez notre site
www.le.saint.nicolas.fr

La gastronomie à domicile

**Patrick et Nathalie
Sauvant
Av Aristide Briand
27930 GRAVIGNY**

**Commande au
Tel 02.32.38.35.15**

Pour l'Apéritif A Emporter

Pain Nordique 20 pièces

au saumon gravlax maison .20 €
au jambon sec 20 €
au deux parfums 20 €

Assortiment de 20 verrines 40 €
5 verrines de 4 sortes différentes

Assortiment de 20 feuilletés 20 €
Fabrication maison a réchauffer

Pain charcuterie 20 pièces 20 €

Assortiment 20 mini tartines 25 €
4 sortes différentes a réchauffer

Plancha charcuterie et fromages
6 € par personne

Entrées A emporter



A 9 €

Œuf meurette lardons champignons
sauce Bourguignonne

Moelleux cabillaud saumon sauce
façon Gribiche et sucrose

A 12 €

Fagots d'escargots , velouté de cèpes
potimarron , croustons truffés

St jacques et saumon aux deux
façons (st jacques gravlax et truffée ,
saumon gravlax et fumé)

Foie gras de canard maison , chutney
figue poire et pain toasté

A 18 €

Palette d'entrées (foie gras maison ,
st jacques et saumon gravlax ,
moelleux gribiche)

Plats chauds a emporter

A 14 €

Dos de saumon frais sauce Beurre Blanc
framboise
Pluma de Porc caviar d'échalotes sauce
Pommeau Aoc du Père Tranquille

A 18 €

Pavé de rumsteak Français sauce Truffade
Filet de bar sauce Thermidor
Suprême de Chapon sauce Morilles

A 22€

Cœur de ris de veau France braisé
sauce Morilles
Palette de St jacques sauce Thermidor
Filet de bœuf France fondant de foie gras
sauce truffade

1/2 Homard Europe décortiqué
sauce Thermidor 34€
Homard Europe entier décortiqué
duo de sauces 64 €

Desserts a emporter

Mille feuille caramélisé choco poire amarena 6 €
Coupe légère clémentine grenade crumble 6 €
Poire pochée , caramel beurre salé
chantilly pistache et éclats grillés 7 €
Dacquoise fruits rouges , macaron crème légère 7 €
Palette de dessert (5 Desserts maisons) 8 €