



Menu a emporter 56 €

4 mise en bouche

Foie gras de canard Français
Et filet de caille confit a la
mandarine , toasts campagne

Noix de st jacques et homard
frais sur risotto au girolles
Duo de sauces
et grains de caviar

Chapon farcie de ris de veau
Sauce morilles vin Jaune
Grattin truffade
Ecrasé de légumes
et champignons

Duo de bûches maison ,
Marron framboise
biscuit croquant et
chocolat mandarine
sablé pistache



**Soirée St Sylvestre 99 €
Et 1er Janvier 95 € (midi)**

Sur place avec réservation

Coupe de champagne
ou Cocktail sans alcool
ou Américano maison
Et sa Mise en bouche

Foie gras de canard Français
Et filet de caille confit a la
mandarine , toasts campagne

Noix de st jacques et homard frais
Sur risotto au girolles
Duo de sauces et grains de caviar

Sorbet cassis

Liqueur de beaujolais maison

Chapon farcie de ris de veau
Sauce morilles vin Jaune

Grattin truffade

Ecrasé de légumes et champignons

Duo de bûches maison
Marron framboise biscuit croquant
et chocolat mandarine

sablé pistache

Mignardises

**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***

Tel 02.32.38.35.15

Pour l'Apéritif

A emporter

Plateau 20 pièces froides 30€

- 4 Navette cruditée
- 4 Blinis saumon gravlax aneth
- 4 Mouillette magret fumé abricot confit
- 4 Briochain foie gras figue
- 4 Moricette bœuf séché fromage frais cranberrys

Plateau 20 pièces chaudes 30€

- 4 Brochette 2 saucisses pruneau
- 4 Gambas panée
- 4 St Jacques a la provencale
- 4 Croq escargot
- 4 Feuilleté légumes

Plateau 20 verrines 40 €

- 5 Délice foie gras persillé de Champignons balsamique
- 5 Crevettes fraîches st jacques et mousseline herbes
- 5 Tartare de saumon et st jacques , Œuf de truite
- 5 Fromage frais , légumes frais , crumble

Entrées

A emporter



A 9 €

- 1/ Terrine de gibier cranberrys confiture d'oignons coriandre
- 2/ Médailles de saumon , bulots et légumes frais, mousseline herbes
- 3/ Salade gésiers lardons magret rôti vinaigrette Xérès mouillette aillée

A 12 €

- 1/ Foie gras de canard et magret de caille confit mandarine et toasts
- 2/ Ile flottante cabillaud st jacques sur coulis et chantilly de homard
- 3/ Gros œuf fermier en meurette , lardons champignons morilles croutons truffés

A 18 €

- 1/ Foie gras pôelé pomme raisins flambé au calvados
- 2/ Médailles de lotte farcie au homard coulis et chantilly
- 3/ Palette d'entrées Foie gras , terrine , île et médaillon de lotte homard

Plats chauds a emporter

A 14 €

- 1/ Faux filet Français fondue d'oignons rouge au Porto
- 2/ Boudin blanc de notre artisan local a notre façon sauce Normande
- 3/ Fagots de sole et bouquet frais Fondue de poireaux vanillée sauce Grand Marnier

A 18 €

- 1/ Gigolette de pintade farcie pignons de pins coulis d'écrevisse
- 2/ Magret de canard Français farcie au morilles sauce Puy Vallon
- 3/ Fagots de lotte et st jacques sauce échalote framboisée

A 22€

- 1/ Chapon farcie ris de veau sauce morilles vin Jaune du Jura
- 2/ Filet de Bœuf Français carpaccio truffe sauce foie gras Cognac
- 3/ St Jacques et Homard , duo de sauces et grains de caviar

Desserts a emporter

- Palette de desserts maison ... 8 €
- Fondant pomme tuile pomme 6 €
- Tartelette orange meringuée et perles 6 € (*dispo que 24/25 et 31 Décembre)
- *Bûche marron framboise biscuit craquant 6 €
- *Bûche chocolat mandarine biscuit sablé pistache..... 6 €
- *Duo de buches..... 8 €