



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***

***Commande au
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/ Médallions de saumon , bulots
et légumes frais,mousseline herbes

A 12 €

1/ Foie gras de canard
emagret de caille confit mandarine
et toasts

2/ Ile flottante cabillaud st jacques
sur coulis et chantilly de homard

A 18 €

1/ Médallions de lotte farcie au
crabe coulis et chantilly de
homard

2/ Palette d'entrées
Foie gras , terrine , île et
médaillon de lotte homard



Plats chauds a emporter

A 14 €

1/ Boudin blanc de notre artisan local
a notre façon sauce Normande
2/ Rubans de sole et bouquet frais
Fondue de poireaux vanillée
sauce Grand Marnier

A 18 €

1/ Magret de canard Français farcie
au morilles sauce Puy Vallon
2/ 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 fondant de foie
gras sauce morilles vin Jaune du Jura
3/ Filet de turbot farcie st jacques
sauce Thermidor

Desserts a emporter

Palette de desserts maison ... 8 €
Crumble fruits de saison ... 6 €
Tartelette orange meringuée et perles 6 €

(*uniquement dispo 24/25 et 31 / 12)

*Bûche marron framboise
biscuit craquant 6 €
*Bûche chocolat mandarine
biscuit sablé pistache..... 6 €
*Duo de buches..... 8 €