

**La table de Catherine  
Le Faisan Doré vous propose  
ses repas de fêtes.**

**Click and collect / vente à emporter**

**Comment réserver ?**

*Sur le site : <https://www.lefaisandore.com/>*

*Par téléphone : 02 33 67 18 11*

*Par mail : [lefaisandore@viaorne.fr](mailto:lefaisandore@viaorne.fr)*

**Date limite de réservations :**

*18 décembre pour Noel*

**Date limite de collecte :**

*24 décembre à midi pour Noel*

**Livraison offerte pour toute commande  
de 8 repas ou plus**

*Le Faisan doré la table de Catherine  
61200 Ecouché les Vallées*

## LES 6 AMUSES BOUCHES

*Pour l'apéritif 6,50€/pers*

Royale de foie gras

Escargots et sa bouchée, beurre à l'ail

Verrine de gambas / ricotta / avocat et citron

Mousseline de betterave au vinaigre balsamique et crème

Rillettes de saumon / œuf de saumon et son grissini

Tataki de bœuf, poivre de Sichuan et soja

## LES ENTREES

Moscovite de poisson fumé,  
coquilles St-Jacques en carpaccio, et  
**caviar d'Aquitaine**  
26,00€

Pâté en croûte au faisan  
pistache et trompettes,  
chutney à la pomme  
10,00€

Vol au vent de homard,  
crème de homard et  
champignons, tandoori  
16,00€

## LES PLATS

La poularde de Culoiseau, le  
suprême clouté au foie gras / sauce  
blanche / la cuisse confite et son  
jus / mousseline de panais et  
carottes  
22,00€

Les coquilles St-Jacques de  
Normandie / fondue de poireaux /  
potimarron rôti / crème de  
coquilles au safran de Normandie  
18,00€

Le filet de Turbot / crème infusée à  
la sarriette et romarin / risotto  
sarda fregola et légumes croquants  
18,00€