



## Les entrées ...

Les asperges vertes et blanches, <i>Pistache et œufs de saumon, mesclun et fleur de sel</i>	12.00 euros
Cromesquis d'escargots de <b>Béa</b> , beurre à l'ail <i>Radis et ail des ours</i>	12.00 euros
Velouté de choux de fleur, œuf parfait de la <b>Bigotière</b> <i>Huile de noisette</i>	12.00 euros
Ceviche de Daurade, huile d'olive de Crète <i>Radis noir, avocat et citron vert</i>	14.00 euros

## Pour suivre...

<b>Le Ris de Veau</b> braisé au Pommeau <i>Pommes fruits, écrasé de pomme de terre (sup 16.00 euros au menu)</i>	39.00 euros
<b>L'épaule d'Agneau confite</b> au Razel Hanout , <i>semoule aux fruits secs et jus d'agneau</i>	24.00 euros
Le dos de <b>Cabillaud</b> , crème au paprika fumé <i>Epinard frais, pommes grenailles vapeur</i>	24.00 euros
L'entrecôte de race Normande et sa crème de <b>Camembert</b> <i>Pomme de terre rôties au cumin et ses légumes de saison (sup 16.00 euros au menu)</i>	39.00 euros
<b>La cote de Cochon de la Manche</b> , confite au miel et soja <i>Morille farcie, pommes grenailles et carottes</i>	24.00 euros
Tagliatelles de courgettes, pesto de tomate confite Emulsion gingembre, pignons de pin	22.00 euros

## Les desserts sont à commander en début de repas

Prix nets – Service Compris  
Tous nos plats sont « faits maison »  
Élaborés sur place à partir de produits bruts

## CARTES DES DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison, c'est pour cela que nous vous demandons de bien vouloir les choisir au début de votre repas

Le <b>soufflé</b> chaud au <b>Grand Marnier</b>	8.00 euros
Le <b>baba au Rhum</b> , chantilly à la vanille de Madagascar	8.00 euros
Le chocolat de grand cru 80% (la pepa de oro BIO ) <i>Tuile gruée de cacao et sa glace Maison</i>	8.00 euros
Le <b>Camembert</b> de chez Mr <b>Mercier</b> à Champsecret <i>En chaud et froid et son mesclun à l'huile de noix</i>	8.00 euros
La rhubarbe à la vanille et les fraises, tuile craquante Glace à la pistache maison	8.00 euros
Le café Gourmand	8.00 euros

**Nous vous proposons un menu à 42.00 euros**  
**(Entrée, plat et dessert au choix à la carte)**

Prix nets – Service Compris  
Tous nos plats sont « faits maison »  
Élaborés sur place à partir de produits bruts



**HOTEL RESTAURANT**  
Le Faisan Doré | La Table de Catherine