

## LES ENTREES

<b><u>Le foie gras :</u></b>	<b>21.00€</b>
En terrine / parfumé au pommeau (sup 4.00 au menu) <i>Son chutney aux pommes et coriandre/toasts</i>	
<b><u>La coquille st jacques :</u></b>	<b>21.00€</b>
Carpaccio de St jacques / baies roses et huile d'olive <i>Beurre de caviar sur Toasts (sup 4.00 au menu)</i>	
<b><u>Les champignons :</u></b>	<b>16.00€</b>
Ravioles de champignons des bois/émulsion aux cèpes <i>Noix et parmesan</i>	
<b><u>Les escargots :</u></b>	<b>18.00€</b>
Escargots en profiteroles / chorizo et panais <i>Beurre à l'ail et persil plat</i>	
<b><u>La terrine :</u></b>	<b>18.00€</b>
Pâté en croute au Faisan et pistache <i>Confiture d'oignon et vinaigre balsamique</i>	

## LES PLATS

<b><u>Le canard :</u></b>	<b>29.00€</b>
Magret de Canard / bigarade aux prunes <i>Millefeuille cèleri/butternuts et poireaux /mousseline de pomme de terre</i>	
<b><u>Ris de veau :</u></b>	<b>42.00€</b>
La pomme de ris de veau braisé au pommeau <i>Pomme ana et pommes fruits (supplément 16€ au menu)</i>	
<b><u>L'entrecôte Normand :</u></b>	<b>39.00€</b>
Pièce de bœuf à la crème de Camembert de Champsecret ( <i>environ 300g</i> ) <i>Frites de patate douce et chips de pomme de terre (Supplément 16€ au menu)</i>	
<b><u>Les coquilles :</u></b>	<b>29.00€</b>
Les coquilles St jacques de Normandie/beurre blanc à la cardamone <i>Pâtes fraîches et légumes d'antan</i>	
<b><u>Le dos de cabillaud :</u></b>	<b>28.00€</b>
Le cabillaud de nos côtes, rôti sur peau/émulsion au safran de Normandie mousseline de carottes et lentilles vertes de Normandie	
<b><u>Plat végétarien :</u></b>	<b>24.00€</b>
Gnocchis au potimarron, beurre à la sauge <i>Emulsion parmesan et noisettes</i>	

## Carte des Desserts

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

### Le soufflé :

Le soufflé chaud de Catherine au Grand Marnier 10.00

### Le chocolat de chez KAOKA producteur bio :

Fondant chaud au chocolat / crumble chocolat/ 10.00  
*Copeaux de chocolat et framboises*

### La clémentine et le marron

Coque meringuée et crème de marron 10.00  
*Clémentines pochées aux épices*

### La pomme :

Comme une tatin/caramel au vinaigre de cidre 10.00

### Café gourmand ou thé gourmand :

Servi avec 3 mini sucreries 10.00

### Le fromage Normand :

Le Camembert de Chez Mr Mercier à Champsecret 10.00  
*En chaud et froid et son mesclun à l'huile de noix*

Nous vous proposons un menu **45.00 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



