

## LES ENTRÉES INCONTOURNABLES

- Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, **compotée de figes violettes de Provence FAUCHON** 26  
*THÉ DE CEYLAN B.O.P. : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 7€*  
*Champagne Laurent Perrier Brut « La cuvée » - 18€*
- Saumon fumé à la ficelle, **confiture de fraise et pétales de rose FAUCHON**, crème d'Isigny 28  
*INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel – 7€*  
*AOP Chablis, 2022, Domaine Garnier - 14€*
- 4 / 6 Huîtres Fines de Claire n°2 accompagnées de pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote et citron 18 / 25  
*THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 7€*  
*AOP Chablis, 2022, Domaine Garnier - 14€*
- Caviar d'Oscière Français d'Aquitaine 50gr / 125gr 140 / 350  
*THÉ DE CEYLAN B.O.P. : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 7€*  
*Champagne Blanc de Blancs FAUCHON – 20€*

## LES ENTRÉES DU MOMENT

- Champs d'Anjou - Asperges blanches rôties au lard Basque, **confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON** 20  
*THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS : Thé noir ambré aux parfums doux et poudrés de vanille, d'agrumes et de rose – 7€*  
*AOP Sancerre, La Perrière, 2020, Domaine Saget La Perrière - 14€*
- Languedoc - Escargots Petits Gris, beurre d'ail noir, **tartinable artichauts et fromage frais FAUCHON**, brioche grillée 22  
*THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées – 7€*  
*AOP Morgon, Côte du Py, 2021, Domaine Jean Foillard – 14€*
- Au large du Finistère – Langoustines grillées, crème de petits pois perlée d'Ail des ours, légumes en pickles de **Chai Tea FAUCHON** 26  
*THÉ CHAI TEA : Thé noir oriental où les parfums sensuels de vanille se mêlent à la richesse des épices – 7€*  
*AOP Chablis 2022, Domaine Garnier – 14€*

## LES PLATS

- Côte d'Azur – Daurade cannoise fumée, fenouil confit et rôti, crème d'arêtes aux boutons de rose FAUCHON 37  
*THÉ OHANAMI : Thé vert de Chine aux notes douces de cerises et fruits rouges – 7€*  
*AOP Macon-Uchizy, Les Maraichers, 2018, Les Héritiers du Comte Lafon – 14€*
- Air Vendéen – Filet de canette de Challans, asperges vertes et fraises de Plougastel, poivre noir de Voantsy Périféry FAUCHON 39  
*THÉ MÉLANGE FAUCHON : Thé noir fruité aux parfums d'agrumes et de vanille – 7€*  
*AOP Morgon, Côte du Py, 2021, Domaine Jean Foillard – 14€*
- Bassins de Savoie – Omble chevalier Maison Murgat, morilles farcies et poivrade, jus de barigoule au thé Shangrilla FAUCHON 41  
*THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 7€*  
*AOP Chablis, 2022, Domaine Garnier – 14€*
- Pays Landais – Ris de veau croustillant à la moutarde à l'estragon FAUCHON, ragout de fèves et petits pois à la française 41  
*THÉ NOIR LE FIVE O'CLOCK : Thé noir d'Inde aux doux reflets cacaotés, briochés et finement épicé – 7€*  
*AOP Macon-Uchizy, Les Maraichers, 2018, Les héritiers du Comte Lafon – 14€*
- Prairies d'Aquitaine – Côte de Veau fumée aux Sarments de vigne à partager pour deux personnes 86  
*THÉ DE CEYLAN B.O.P. : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche ; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 7€*  
*AOC Corbières, Cuvée Romain Pauc, 2015, Château La Voulte Gasparets - 15€*

## LES GARNITURES

UNE GARNITURE AU CHOIX ACCOMPAGNANT VOTRE PLAT. GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 6€

Gratin de pommes de terre au citron confit

Cassolette de légumes du moment aux herbes

Pommes de terre mitraille sautées au jus de viande, cébettes

Sucrine et roquette au vinaigre de Modène IGP, huile d'olive maturée

## LES FROMAGES

- Le palet de chèvre Maison Fabre, miel d'Acacia de France FAUCHON, noix caramélisées, piment d'Espelette 10  
*AOP Chablis, 2022, Domaine Garnier - 14€*
- Sélection de fromages 12  
*AOP Sancerre, La Perrière, 2020, Domaine Saget la Perrière – 14€*

## LES DESSERTS INCONTOURNABLES

- Entremet BISOU BISOU signature 14  
Moelleuse dacquoise, croustillant amande, confit de fraise au piment d'Espelette, ganache vanille à la menthe fraîche  
*THÉ BISOU BISOU : un thé vert parfumé de Chine aux notes rafraichissante de menthe et de fraise relevé par une pointe de piment – 7€*  
Champagne FAUCHON Rosé – 18€
- Entremet BISOU BISOU Vanille 14  
La douce alliance de la noix de pécan et de la vanille pour une création riche en douceur et en gourmandise  
*THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS : Thé noir ambré aux parfums doux et poudrés de vanille, d'agrumes et de rose – 7€*  
AOC Coteaux du Layon, 2016, Domaine de la Soucherie – 14€
- Entremet BISOU BISOU Citron 14  
Une version acidulée aux notes puissantes de citron, adoucie par l'onctuosité de la meringue italienne. L'équilibre parfait entre fraîcheur et douceur  
*THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 7€*  
Champagne FAUCHON Brut – 16€

## LES DESSERTS DU MOMENT

- Salade de Fruits du moment, sirop au **Thé Mélange FAUCHON** 12  
*THÉ MÉLANGE FAUCHON : Thé noir fruité aux parfums d'agrumes et de vanille – 7€*  
AOC Coteaux du Layon, 2016, Domaine de la Soucherie – 14€
- Hauteurs de Menton - Gâteau au citron, sorbet yuzu, crème mousseline vanille, **huile d'olive maturée de Provence AOC FAUCHON** 14  
*INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 7€*  
Champagne FAUCHON Brut – 16€
- Vergers Bretons – Fraises de Plougastel, rhubarbe, ganache montée chocolat blanc, sablé breton, **confiture de fraise, rhubarbe et fleurs de cerisier FAUCHON** 15  
*THÉ MÉLANGE FAUCHON : Thé noir fruité aux parfums d'agrumes et de vanille – 7€*  
Champagne FAUCHON Rosé – 18€
- Le Mille-Feuilles, vanille de Madagascar, sauce caramel 15  
*INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel – 7€*  
AOC Coteaux du Layon, 2016, Domaine de la Soucherie – 14€