

Nous vous proposons des accords thés & mets subtils et équilibrés qui sublimeront vos plats en faisant résonner des notes communes ou en les complétant dans une parfaite harmonie.

VEGETAUX

Thé blanc Pai Me Tan

Darjeeling Imperial

MER

Lapsang Souchong

Thé vert Jasmin

TERRE

Thé bleu Oolong

FROMAGES

Thé vert fruit rouge

DOUCEURS

Tilleul Menthe

LES GLAM'HOURS

Le saumon d'Isigny 15€

Le Jambon Corse Nuestral 15€

Le Lomo Basque 8€

La sélection de fromages 20€

LES COCKTAILS

SIGNATURES

Gourmandise 16€

Vodka Grey Goose, Groseille & Thé vert fruits rouge

Oui pour la Vie 16€

Rhum Kraken, Café, Zeste d'orange

G.L.A.M 16€

Vodka Fair Quinoa, Fruit de la Passion, Gingembre & Thé le Bonheur

Madame Fauchon 16€

Gin Hendricks, Martini Rosato & Bitter, Citron Jaune

LES MOCKTAILS

La Parisienne 14€

Fruits exotique, crème de coco & Thé Mélange Fauchon

La fine bouche 14€

Gingembres, Concombre, pêche jaune & Thé Pêche-Grenade

Le Chef des cuisines de Fauchon l'Hôtel Paris, Frédéric Claudel, souhaite approfondir les valeurs de l'illustre maison : privilégier la noblesse du produit brut et savoir sublimer sans dénaturer. Nous vous suggérons de découvrir notre sélection de plats 1 portion ou ½ portion à partager ou non selon vos envies.

	Dégustation	Plat
LES VEGETAUX		
Velouté de Topinambour, Poire épicée & Noix Caramélisées	10€	18€
Œuf Mollet bio & poêlée de Cèpes, écume de pain grillé	13€	26€
Salade de Légumes automnales, vinaigrette Carotte-Gingembre	11€	22€
Tarte fine au crémeux d'Artichauts, petite Mache et Truffe No	11€	24€
Riso de Pâte au Cresson, Truffe No	15€	30€

LA MER		
Cœur de Saumon fumé & gelée de Pomme verte au wasabi	12€	26€
Ravioles de Langoustines, consommé au Thé noir Mélange FAUCHON	12€	26€
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques de la baie de Boulogne	10€	24€
Riso de Couteaux & Carpaccio de Poulpe, écume de coquillages	11€	26€
Noix de Saint-Jacques rôties de Boulogne, Potimarron et Châtaigne	14€	30€
Cabillaud, carbonara d'Oignons doux & Girolles	19€	35€
Sole côtière cuite façon Meunière, Pommes de Mer de Noirmoutier	20€	38€
Caviar de Baeri en 20gr, Crème fraîche d'Isigny et mouillette briochée	50€	

LA TERRE		
Foie gras de Canard de la ferme de Jean Sarthe, Poires et Pain d'épices	14€	28€
Pâté en croûte de Volaille Fauchon & Salade Frisée	12€	24€
Jambon Corse Nuestral de Philippe Vincencini	15€	32€
Quasi de Veau fermier, Poutargue de Martigues & Topinambour	19€	38€
Palombe rôtie, Cèpes, Châtaignes et Raisins macérés au bas Armagnac	20€	42€
Poitrine de Cochon confite, Champignons de saisons condiment "Coing - Noix"	19€	36€
Suprême de Volaille Orléanaise, Panais, Noisettes-Cebette	17€	34€

LES DOUCEURS	
Tarte Orange Pamplemousse 11€	Millefeuille Marron-Cassis 11€
Carrémentchoc 11€	Eclair au Chocolat 11€
Bûche Signature 11€	Bisou Bisou fruit rouges 11€