

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

Saumon fumé 15€

Jambon « Porc Noir de Gascon » 15€

Lomo Basque 8€

Sélection de fromages

D'Éric Lefebvre 10€

LES COCKTAILS

SIGNATURES

Gourmandise 18€

Celebration 18€

G.L.A.M 18€

A.C.C.R.O 18€

LES MOCKTAILS

La Parisienne 14€

La fine bouche 14€

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 dé-naturer.

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 Petits pois, Brousse de Brebis à la « Sarriette »,	9€	16€
Œuf Mollet Bio, Asperges vertes, Écume de lait de Soja Cerfeuil	9€	18€
Bouquet de Légumes de saison, Vinaigrette Carotte-Gingembre	10€	20€
Cœur de Castel Franco, Mozzarella « bio », Vinaigrette à la Fraise	8€	13€
Asperges blanches « bio » d'Anjou, Tuile à la Moutarde, Sauce Hollandaise	12€	22€

LA MER		
Cannelloni de Saumon fumé, Rémoulade de Céleri	12€	20€
Ravioles de Langoustines, Consommé au Thé Noir Fauchon "Oui pour la vie"	13€	24€
Carpaccio de Dorade grise, Agrumes & Avocat, Pickels d'Oignons Rouges	12€	22€
Riso de Couteaux & Carpaccio de Poulpe, écume de coquillages	12€	26€
Dos de Lieu jaune, Légumes de printemps, Huile Fauchon à la Marjolaine	14€	26€
Filet de Sebaste rôti, Supions au Chorizo, Pomme de terre safranée	14€	27€
Caviar de Baeri en 20gr, Crème fraîche d'Isigny et mouillette briochée	60€	

LA TERRE		
Foie gras de Canard de la Ferme de Jean Sarthe, Ananas, Rhum et Brioche	12€	25€
Pâté en croûte Fauchon « Veau, Morilles », Salade frisée Grosses Côtes	12€	22€
Jambon « Porc Noir de Gascon », Câpres, Tomates confites, Chips	16€	32€
Poitrine de Cochon d'Auvergne confite, Choux pointu et Asperges blanches	15€	27€
Pintade fermière label Rouge, Petits pois à la Française, écume au Lard	14€	26€
Agneau de Lozère, Artichauts, Riquette et Piquillos, Anchois & Olives	18€	32€
Ris de Veau poêlé, Carotte fondante, Avocat, jus à la graine de Moutarde		27€

LES DOUCEURS	
Salade de Fraises 11€	Mille-feuille Vanille 11€
Entremet Folha 11€	Éclair Café-Sésame 11€
Bisou Bisou fruit rouges, Menthe et Piment 11€	Tarte Selva 11€