

Le Semainier

Lundi : Crevette d'Obsiblu en tempura, mouseline
Carotte-Coco à la Citronelle

Mardi : Filet de Bœuf Normand, Pomme de terre ratte
écrasée à l'huile de Noisette, jus truffé

Mercredi : Filet de Canette de Chalans, Choux-Fleurs
et Betteraves confites

Jeudi : Cuisses de Grenouille, riz Vénééré, écume de
Raifort

Vendredi : Omble chevalier en filet roti, Panais, condiment Noisette-Cresson

Samedi : Poulet Roti, cœur de Romaine au jus, mouseline de Pomme de terre

Dimanche : Demi-Homard grillé européen, Bisque, Riz à la fleur de Rose

Les végétaux

Velouté de Topinambour, Poire épicée,
Noix caramélisées au Miel

Riso de pâtes au Cresson, Truffe de Bourgogne

Tarte fine au crémeux d'Artichauts,
Champignons "Paris Rosé" à l'huile de Truffe Fauchon

Œuf Mollet bio, poêlée de Cèpes aux aromates,
écume de pain grillé

Salade de Légumes automnales,
vinaigrette Carotte-Gingembre

La mer

Saumon d'Isigny fumé à la ficelle, gelée de Pomme verte au Wasabi,
salade de Concombre et Granny Smith, cristalline de Pomme de terre

Carpaccio de Noix de St Jacques de la baie de Boulogne,
Pomelos, Avocat, Pickels d'Oignons rouges à l'huile de Pistache

Ravioles de Langoustines au Citron confit, Chou chinois à la Coriandre
consommé au Thé noir Melange Fauchon

Riso de Pâtes comme un risotto, Couteaux &
Carpaccio de Poulpe, écume de Coquillage

Noix de St Jacques rôties de la baie de Boulogne, Potimarron & Chataigne,
croustille de Sarrasin, écume Champagne Fauchon

Cabillaud, carbonara d'Oignons doux & Girolles,
Ventrèche croustillante Basque

Sole côtière cuite façon Meunière,
Pommes de Mer de Noirmoutier, condiment à la Grenobloise

La terre

Foie gras de Canard de la ferme de Jean Sarthe,
Poires et Pain d'épices, jus réduit de Ratafia

Pâté en croûte de Volaille Fauchon
Salade Frisée grosse cote, jus vinaigré

Jambon Corse Nuestral de Philippe Vincencini,
Crème d'Artichaut et Champignons Boutons en pickles

Quasi de Veau fermier, Poutargue de Martigues, Topinambour

Palombe rôtie, Cèpes, Chataigne &
Raisins macérés au Bas Armagnac, siphon de Salsifis

Poitrine de Cochon du Limousin confite, Champignons de saisons
condiment "Coing-Noix"

Suprême de Volaille Orléanaise, Panais, Trompettes de la Mort,
condiment Noisette-Cebette, jus perlé

Les douceurs

Carrémentchoc

Tarte Orange Pamplemousse

Bisou Bisou Fruits Rouges, Menthe et Piment

Millefeuille Marron-Cassis

Eclair au Chocolat

Bûche Signature

Salade de fruits frais,
jus au thé Fauchon "Une nuit à Paris"

1 ASSIETTE 28 €

2 ASSIETTES 37€

3 ASSIETTES 45 €

Prix Net Service compris