

## MENU F

48 €

*Menu autour de la Clémentine-Corse*

*Pour l'ensemble de la table,  
en portion dégustation*

Amuse Bouche

\*\*\*\*

Cœur de Saumon d'Écosse « *façon gravelax* »,  
Clémentines Corses, Amandes effilées,  
Chicons et pickels Oignons rouges

\*\*\*\*

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Boulogne  
à la *plancha*, Endives confites,  
condiment Clémentines Corses-Grué Cacao,  
écume Mandarine impériale

\*\*\*\*

Filet de Canard croisé,  
cuisse en Pastilla, Navet Daïkon confit,  
Oignons de Roscoff caramélisés,  
Polenta crémeuse

\*\*\*\*

Dessert au choix

## ACCORD VINS

33 €

AOC Sancerre 2017,  
Domaine Paul Prieur et Fils

\*

AOC Puisseguin-Saint Emilion, 2015,  
Château Clarisse

\*

AOC Jurançon, Vendanges tardives 2015,  
Château Montesquiou

## MENU CHEF

78 €

*Pour l'ensemble de la table,  
en portion dégustation*

Amuse Bouche

\*\*\*\*

Foie gras de Canard au « *vin chaud* »  
De la Ferme de Jean Sarthe,  
Brioche toastée

\*\*\*\*

Riso de Pâtes "*comme un Risotto*",  
Truffe Tuber Mélanosporum,  
écume végétale

\*\*\*\*

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Boulogne  
à la *plancha*, Endives confites,  
condiment Courgettes-Poivrons,  
écume safranée

\*\*\*\*

Côte de Veau à partager, poêlée de Cèpes,  
mousseline de Pommes de terre

\*\*\*\*

Dessert au choix

## ACCORD THÉS

35 €

Thé Fauchon Ohanami, Framboise,  
Citronnelle, Cardamone

\*

Thé Fauchon Pêche-Grenade, Gingembre,  
Concombre, pêche jaune et sirop d'Agave

\*

Thé Mélange Fauchon, Mangue, Fruits de la  
passion, crème de coco, cannelle

\*

Infusion Sérénité

## LES VÉGÉTAUX

Velouté d'Artichaut, éclats de Noisettes, Champignons boutons, vieux Comté	12€
Salades de Chicons, Fourme de Montbrison, Vinaigrette à la moutarde de Chablis	13€
Œuf Mollet Bio, poêlée de Cèpes au verjus, Crème de Châtaigne et croustille de Pain	18€
Riso de Pâtes « <i>comme un Risotto</i> » Truffe Tuber Mélanosporum, écume végétale	24€

## LA MER

Iconique Koulibiac FAUCHON au Saumon, Beurre blanc Citron-Aneth	22€
Filet de Bar en croûte de Pain, Pommes grenailles au jus, condiment à la Grenobloise	24€
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Boulogne, Endives confites, écume safranée	28€
Dos de Lotte rôtie, copeaux de Bœuf séché, Crosnes et Blettes, Sauce Whisky « <i>Eddu</i> »	36€
Caviar Baeri d'Aquitaine en 20gr, crème fraîche d'Isigny, mouillette briochée	70€

## LA TERRE

Pâté en croûte FAUCHON au Veau-Champignons et Foie Gras, Salade frisée, jus acidulé	22€
Foie gras de Canard au « <i>vin chaud</i> » de la Ferme de Jean Sarthe, Brioche toastée	26€
Suprême de Volaille du Gâtinais rôti, salsifis à la Truffes, feuilles de Céleri	27€
Filet de Canard croisé, cuisse en pastilla, Navet Daïkon confit, Polenta crémeuse	35€
Château Filet « <i>Rouge des Près</i> », Pommes Anna, sauce vin rouge	36€
Côte de Veau à partager, poêlée de Cèpes, mousseline de Pommes de terre	58€

## LES DOUCEURS

Carpaccio d'Ananas, Thé FAUCHON	11€	Bisou-Bisou fruits rouges	11€
Paris-Brest	11€	Mille-feuille Vanille	11€
Éclair du moment	11€	Tarte du moment	11€
Mini Bûche de Noël	11€		