

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€		