

LE SEMAINIER

Lundi : Poêlée d'Escargots "Petit Gris" et Jambon, mousseline de panais, Cresson

Mardi : Bœuf confit, Risotto de Céleri Rave & Champignons, écume de Raifort

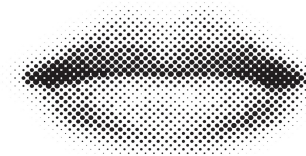
Mercredi : Omble chevalier, mousseline d'Artichauts, Noisettes, Cresson

Judi : Onglet de Veau, Cèpes, Châtaignes, Panais fondant, jus au Verjus

Vendredi : Fricassée de joue de Lotte, Bisque, Riz Coco citronnelle

Samedi : Poulet rôti, cœur de Romaine au jus, mousseline de Pommes de terre

Dimanche : Brunch Dominical



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ

PARIS

MENU EXPRESS 39€

1 Plat du Semainier & 1 Douceur

Service en 45 minutes maximum

LES VÉGÉTAUX

Velouté d'Artichaut, éclats de Noisettes,
Champignons Boutons, vieux Comté

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

Salade de Chicons, Noix caramélisées, Poires,
Fourme de Montbrison,
Vinaigrette à la moutarde de Chablis

Œuf Mollet bio, poêlée de Cèpes au verjus,
Crème de Châtaignes et croustille de Pain

LA MER

Salade de Duo de Saumon d'Ecosse et Gambas, **F**
Fine rémoulade de Céleri à la Pomme verte,
Jeunes pousses de Salade

Iconique Koulibiac "FAUCHON" au Saumon **F**
Beurre blanc Citron-Aneth

Filet de Bar en croûte de Pain,
Pommes grenailles au jus,
condiment Grenobloise

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

Dos de Lotte rôtie, copeaux de Bœuf séché,
Fricassée de Crosnes et Blettes,
Sauce Whisky "Eddu"
(supplément 9€)

LA TERRE

Foie gras de Canard au "*vin chaud*", **F**
de la Ferme de Jean Sarthe,
Brioche toastée
(supplément 8€)

Pâté en croûte FAUCHON,
Veau-Champignons-Foie gras, jus acidulé **F**

Filet de Bœuf "*Rouge des Prés*" à la plancha,
Pétales d'Oignons de Roscoff,
Pomme Anna, sauce vin rouge
(supplément 9€)

Suprême de Volaille rôti du Gâtinais,
Salsifis à la Truffes, feuilles de Céleri

Filet de Canard croisé, cuisse en pastilla,
Oignons de Roscoff caramélisés,
Navet Daikon confit, Polenta crémeuse
(supplément 8€)

LES DOUCEURS **F**

Mini Bûche de Noël

"*Bisou-Bisou*" Fruits Rouges,
Menthe et Piment

Millefeuille Vanille

Eclair du moment

Carpaccio d'Ananas,
Jus au Thé FAUCHON "*Une Nuit à Paris*"
Sorbet Citron vert

Paris-Brest

Tarte du moment

*Toutes nos viandes sont issues de petits producteurs d'origine française sélectionnés par Fauchon

* Retrouvez les produits dans nos boutiques FAUCHON **F**

Carte élaborée par les Chefs de la Maison Fauchon, Frédéric Claudel, Sébastien Monceaux et François Daubinet

1 ASSIETTE 28 €

2 ASSIETTES 45 €

3 ASSIETTES 55 €