

Le Semainier

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

Mardi : Onglet de Veau, Trompettes de la mort, Poires et Topinambour

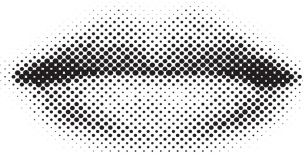
Mercredi : Omble chevalier, Mousseline d'Artichauts, Noisettes et Cressons

Jedi : Canard Colvert, Mousseline de Chou-fleur et Betteraves confites

Vendredi : Filet de Dorade, Pommes boulangères Safranées, condiment Anchois-Olives

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

Dimanche : Brunch Dominical



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ

PARIS

Menu Express 39€

I Plat du Semainier & I Douceur
Service en 45 minutes maximum

Les Végétaux

Velouté de Potimarron aux éclats de Châtaigne,
Mozzarella bio fumé

Riso de Pâtes "comme un Risotto",
Truffe de Bourgogne,
Parfumé à l'Huile truffé FAUCHON

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

Œuf Mollet bio, poêlée de Cèpes au verjus,
Cresson 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

Koulibiac de Saumon **F**
Beurre blanc à la Ciboulette

Dos de Saint-Pierre, Pommes grenailles au jus,
Condiment grenobloise
(supplément 9€)

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Boulogne à la plancha,
Risotto de Potimarron,
Châtaignes et écume au Lard

Dos de Merlu rôti, Bec d'oiseau "façon fregola",
Poêlée de Supions, Chorizo, Poivrons rouge
Jus safrané

La Terre

Foie gras de Canard au Coing
de la ferme de Jean Sarthe, **F**
Pain d'Epautre
(supplément 3€)

Pâté en croûte de Veau Fauchon, **F**
Champignons et Foie gras, jus acidulé

Filet de Bœuf "Rouge des Près" à la plancha,
Pomme Anna, pétales d'Oignons de Roscoff,
Sauce vin rouge
(supplément 9€)

Suprême de Volaille rôti du Gâtinais,
Mousseline de Salsifis, feuilles de Céleri,
Copeaux de Truffes

Poitrine de Cochon d'Auvergne confite,
Cocos de Paimpol aux Olives, Pequillos et Chorizo

Les Douceurs

"Bisou-Bisou" Fruits Rouges,
Menthe et Piment

Millefeuille Vanille

Eclair du moment

Salade de Poires,
Jus au Thé Fauchon "Une Nuit à Paris"

Entremet Folha

Tarte du moment

Café Gourmand

*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 €

Prix Net Service compris