

## Le Semainier

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

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

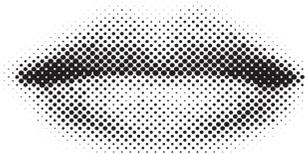
**Mercredi** : Omble chevalier, Mousseline d'Artichauts, Noisettes et Cressons

**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",  
Poelée 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