

## Menu F

48 €

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

### Amuse Bouche

\*\*\*\*

Velouté de Potimarron aux éclats de Châtaigne,  
Mozzarella bio fumé

\*\*\*\*

Pavé de Merlu rôti, Bec d'oiseau "*façon fregola*",  
Poelée de Supions, Chorizo, Poivrons rouge  
Jus safrané

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

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 Coing de la Ferme de  
Jean Sarthe, Pain d'Epeautre Toasté

\*\*\*\*

Riso de Pâtes "*comme un Risotto*",  
Truffe de Bourgogne,  
Parfumé à l'huile truffée FAUCHON

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Côte de Veau à partager, poêlée de Cèpes et  
Mousseline de Pommes de terre

\*\*\*\*

Dessert au choix

## Accord Thés

35 €

Thé Fauchon Ohanami, Framboise,  
Citronnelle, Cardamome

\*

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 VEGETAUX

Salades de Chicons, Noix camaralisées, Fourme de Montbrison, Vinaigrette à la moutarde de Chablis	13€
Velouté de Potimarron aux éclats de châtaigne, Mozzarella bio fumé	16€
Œuf Mollet Bio, poêlée de Cêpes au verjus, Cresson et croustille de Pain	18€
Riso de Pâtes " <i>comme un Risotto</i> " Truffe de Bourgogne, émulsion végétale	24€

## LA MER

Carpaccio de Noix de Saint Jacques de la Baie de Boulogne , Mousseline de Chou-Fleur à l'Orgeat	22€
Pavé de Merlu rôti, Bec d'oiseau " <i>façon fregola</i> ", Poelée de Supions, Chorizo, jus safrané	24€
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Boulogne à la plancha, Potimarron-Chataigne, écume au lard	28€
Dos Saint-Pierre rôti , Pommes grenailles au jus, condiment « grenobloise »	38€
Caviar de Baeri en 20gr, Crème fraîche d'Isigny et mouillette briochée	60€

## LA TERRE

Pâté en croûte Fauchon « <i>Veau, Champignons</i> », Salade Nova et jus acidulé	22€
Foie gras de Canard au Coing de la Ferme de Jean Sarthe	27€
Suprême de Volaille rôti du Gâtinais, Mousseline de Salsifis, feuilles de Céleri, Copeaux de Truffes	26€
Poitrine de Cochon d'Auvergne confite, Cocos de Paimpol aux Olives et Cerfeuil	25€
Jambon « <i>Porc Noir de Gascon</i> » 24 mois, Condiment Noisette-Coing cebette, Pain d'Epeautre toasté	34€
Château Filet " <i>Rouge des Près</i> ", Pommes Anna, pétale d'Oignon de Roscoff, sauce vin rouge	36€

## LES DOUCEURS

Salade de Poires	11€	Bisou Bisou fruit rouges	11€
Entremet Folha	11€	Mille-feuille Vanille	11€
Éclair du moment	11€	Tarte du moment	11€