

MENU F

48 €

Menu autour de l'Asperge

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

Amuse Bouche

Premières Asperges blanches bio,
Pissenlit vert, sauce ravigote

Dos de Cabillaud « à la plancha »,
Crumble à la moutarde de Meaux,
Espuma d'Asperges blanches,
Condiment orange

Suprême de Volaille rôti du Gâtinais,
Asperges blanches et Morilles,
Noix caramélisées

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 de la Ferme de Jean
Sarthe, Artichaut et éclats Noisettes,
Brioche toastée

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

Pavé de Bar de Noirmoutier,
Crème de Trompettes, Asperges blanches,
Émulsion froide au Citron Niçois

Côte de Veau au foin à partager,
Mousseline de Pommes de terre truffée,
Cœur de Romaine

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 de Brocolis, Ricotta au Citron confit, Pickles, Câpres Liliput	12€
Premières Asperges blanches bio servies tièdes, Pissenlit vert , sauce ravigote	13€
Œuf Mollet bio frit, Morilles et Celeri au vin jaune, écume végétale	18€
Riso de Pâtes « <i>comme un Risotto</i> » Truffe Tuber Mélanosporum, écume au vieux Comté	24€

LA MER

Iconique Koulibiac FAUCHON au Saumon, Beurre blanc « Lillet »	22€
Pavé de Bar de Noirmoutier, crème de Trompettes et Asperges blanches, émulsion froide	24€
Cœur de Saumon « <i>façon gravelax</i> », mousseline de Chou-fleur à l'huile fumée, Betteraves	24€
Cuisses de Grenouilles rôties, Riz vénéré aux couteaux, écume Coquillage à l'ail des Ours	28€
Dos de Cabillaud Skrei « à la plancha », Pommes grenailles au jus, Condiment grenobloise	36€
Caviar Oscière d'Aquitaine 6 mois en 30gr, crème fraîche d'Isigny, mouillette briochée	70€

LA TERRE

Pâté en croûte FAUCHON, Salade frisée, Condiment Moutarde Violette	22€
Foie gras de Canard de la Ferme de Jean Sarthe, Brioche toastée, Artichaut et Noisettes	26€
Suprême de Volaille rôti du Gâtinais, Cassolette de Gnocchi-Morilles, Noix caramélisées	27€
Épaule d'Agneau de Lozère confite 7h, Radis noir aux Agrumes, Polenta crémeuse	35€
Château Filet « <i>Rouge des Près</i> », Pommes Anna, sauce aux poivres FAUCHON	36€
Côte de Veau au foin à partager, mousseline de Pommes de terre truffée, cœur de Romaine	58€

LES DOUCEURS

Salade de fruits rouges, Thé FAUCHON	11€	Bisou-Bisou fruits-rouges	11€
Paris-Brest	11€	Millefeuille Vanille	11€
Éclair du moment	11€	Tarte du moment	11€