

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€

1 Plat du Semainier & 1 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,
Écume de bouillon végétal,
Parfumé à l'Huile truffée 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,
Fine rémoulade de Céleri à la Pomme verte,
Jeunes pousses de Salade

Carpaccio de Noix de Saint Jacques de la Baie de Boulogne,
Mousseline de Chou-fleur à l'Orgeat,
Pickles et Copeaux de Crémeux

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

F

La Terre

Cœur de frisée au Foie Gras, Gésiers confits,
Magret fumé de la ferme de Jean Sarthe, Coing,
Vinaigrette de vin vieux
(supplément 8€)

Pâté en croûte Fauchon de Veau-Champignons et Foie gras,
Jus acidulé

Jambon de Porc Noir de Gascon 24 mois,
Condiment Coing-Noisettes, Pain d'Epeautre toasté
(supplément 8€)

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

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

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

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

F

F

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 €