

Le Semainier

Lundi : Gambas croustillantes, crème légère Concombre-curry et Avocat

Mardi : Tartare de Bœuf d'Aquitaine et Huitres de Marennes, Pommes paille, émulsion froide "Wasabi"

Mercredi : Fine tarte tomatee, filet de Sébaste poêlé, Tapenade, Riquette et Oignons frits

Jeudi : Onglet de Veau du Limousin, Salade de Haricots verts croquante sucrines, Amandes fraîches, Pêches et jus perlé

Vendredi : Poêlée d'Encornets à la Cebette, piperade minute façon "Wok"

Samedi : Poulet rôti, cœur de Romaine au jus, mousseline de Pomme de terre

Dimanche : Carte Terrasse



Menu Express 39€

1 Plat & 1 Douceur
Service en 45 minutes maximum

Les Végétaux

Soupe de Tomates au miel épicé,
Brunoise de légumes croquants, Pain de Melba et Basilic

Riso de Pâtes "*comme un Risotto*" Truffe d'été aestivum,
Écume de bouillon végétal,
Parfumé à l'huile truffé FAUCHON

Cœur de Laitue,
Mozzarella bio, Vinaigrette Fraise

Œuf Mollet Bio poêlée de Girolles aux Abricots,
Amandes fraîches et écume végétale

Bouquet de Légumes de saison,
Vinaigrette Verveine-Citron

La Mer

Salade de Duo de Saumon d'Isigny et Gambas,
Fine rémoulade de Céleri à la Pomme verte,
Jeunes pousses de Salade

Carpaccio de Thon de Méditerranée,
Vinaigrette "Yuzu", Câpres, Olives de Lucques,
Riquette et crumble de Parmesan

Ravioles de Langoustines au Citron confit,
"Wok" de Légumes,
Consommé au Thé Fauchon "Lapsang Souchong"

Riso de Pâtes "*comme un Risotto*",
Homard Européen, Bisque onctueuse
(supplément 9€)

Goujonnettes de Sole côtière en "*Tempura*" au Curry
Crème légère Concombre,
Légumes croquants à l'anchoïade
(supplément 8€)

Filet de Daurade Grise et Courgette à la plancha,
Tomates confites, condiment Moules-Chorizo,
Gel de Citron

La Terre

Cœur de frisée au Foie Gras et Magret fumé,
De la ferme de Jean Sarthe, déclinaison de Figues

Pâté en croûte Fauchon de Veau-Morilles et Foie gras,
Salade grosses côtes, condiment Oignon rouge

Jambon de Porc Noir de Gasçon 24 mois,
Sauce vierge, Riquette, Pain d'épeautre toasté
(supplément 8€)

Aneau en deux façons,
Artichaut Riquette et Piquillos
(supplément 7€)

Filet de Bœuf "Rouge des Prés" à la plancha,
Pommes de terre mitraille, cœur de Romaine
(supplément 9€)

Suprême de Volaille du Gâtinais, rôti,
Petites Girolles au Cerfeuil, Mousseline de Pommes de terre,
éclats de Noisettes, jus court

*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 Fraises,
Jus au Thé Fauchon "*Une Nuit à Paris*"

Entremet Folha

Tarte du moment

Café Gourmand

Carte élaborée par les Chefs de la Maison Fauchon, Frédéric Claudel, Sébastien Monceaux et François Daubinet

1 assiette 28 €

2 assiettes 39€

3 assiettes 49 €

Prix Net Service compris