

L'APÉRITIF FAUCHON

Saucisse sèche 9€
Lomo 10€
Jambon Ibaïama 12€
Terrine Foie Gras, chutney de figue 29€
Fingers «croques» Jambon 8€
Fingers «croques» Saumon 8€
Saumon fumé-blinis 12€

TARTINABLES 10 €

Tapenade Olive noire
Tartinable Poivron rouge
Tartinable Artichaut/Ricotta
Rillettes « du moment »

L'ARDOISE DU TERROIR 24 €

Jambon Ibaïama, Chorizo,
Lomo, Saucisse sèche, Fingers croques,
Tomme aux fleurs, Chèvre du Père Fabre

L'ARDOISE DE LA MER 26 €

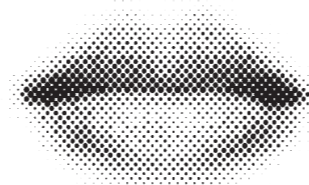
Saumon fumé, Tarama, Blinis
Rillettes FAUCHON et croques fingers

L'ARDOISE DU FROMAGER 22 €

Comté 12 mois, Chaource,
Chèvre du Père Fabre, Tomme aux fleurs

ASSIETTE D'HUITRES 25€

«Gillardeau n°3» par 8



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

Les menus sont élaborés par notre Chef Frédéric Claudel

MENU 50€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

MENU 60€

Entrée - Plat - Dessert

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques marinées au thé FAUCHON Guyokuro, éclats de grenade et pickles de bettrave
Salade frisée et mâche, Rocamadour, figue fraîche, noix caramélisées, magret de canard fumé
Oeuf bio poché, cèpes rôties, velouté de châtaigne sarrasin torréfié et mouillette de pain tradition

PLATS

Riso de pâtes cuisiné comme un risotto, à la truffe noire Melanosporum, écume végétale
Fillet d'Omble chevalier, barigoule d'artichauts aux noisettes et émulsion à l'oseille
Epaule de cochon fermier confite 12h, cèpes, condiment coing, grenailles fondantes, jus réduit aux genièvres

A DISPOSITION

| | | | |
|--|------|---------------------------------------|------|
| Filet de Boeuf «Rouge des prés» | +9€ | Belle côte de veau de 350g | +12€ |
| Suprême de Volaille de 100 jours | +7€ | | |
| Sole de petit bateau, grenoibloise, pommes grenaille | +21€ | Mousseline de pommes de terre | +6€ |
| | | Mousseline de pommes de terre truffée | +9€ |
| Noix de St-Jacques à la plancha, panais, mache truffée | +6€ | Poêlé de cèpes en persillade | +12€ |
| | | Frites | +4€ |
| | | Légumes | +4€ |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Toutes nos viandes sont issues de petits producteurs d'origine française sélectionnés par Fauchon

CÔTÉ PLAISIR

| | |
|----------------------------|-----|
| Iconique Bisou-Bisou | 12€ |
| Entremet chocolat | 12€ |
| Tartelette Framboise | 12€ |
| Chou Mangue Coco | 12€ |
| Tarte au citron | 12€ |
| Eclair du moment | 12€ |
| Salade de fruits de saison | 14€ |
| Chou Forêt-Noire | 14€ |

LES GLACES & SORBETS 4€ / BOULE

Vanille - Caramel Beurre Salé, Tartinella, Yaourt
Citron, Fraises des bois, Mangue, Mojito, Limoncello

CÔTÉ TEA TIME 45€ PAR PERSONNE (sur réservation)

Macaron du jour

Jus de fruits frais de saison & Thé FAUCHON

Bouchées FAUCHON salées & sucrées :
Chiffonnade de Jambon Ibaïama
Saumon fumé d'Ecosse
Comté de 12 mois
Toast Foie Gras
Verrine du Velouté du moment

Salade de fruits de saison
Jus au Thé FAUCHON «une nuit à Paris»

55€ PAR PERSONNE
Incluant une coupe de Champagne FAUCHON