



# ALL DAY DINING

Tous les jours de 12h00 à 22h00

Les menus sont élaborés par notre Chef Frédéric Claudel

## L'APÉRITIF FAUCHON

Saucisse sèche 9€

Lomo 10€

Jambon Ibaiama 12€

Terrine de 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 Artichauts/Ricotta

Rillettes « du moment »

## L'ARDOISE DU TERROIR

24€

Jambon Ibaiama, 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

## MENU 50€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

## ENTRÉES

6 Huitres fines de Claire N°3 de chez David Herve, pain de seigle et beurre demi-sel

Raviole de boeuf et foie gras, consommé au soja et salade d'enoki

Cœur de saumon gravelax, pulpe de betterave au wasabi, pomme granny smith, copeaux de radis noir

Velouté de choux fleur, poire confite au poivre cuméo, tomme aux fleurs et noix caramélisées

## PLATS

Riso de pâtes comme un risotto aux encornets, écume safran

Dos de cabillaud rôti, artichaut barigoule, pleurote en pickles et dentelle de sarrasin

Poitrine de veau confite, tagliatelle de salsifis aux épices, condiment orange sanguine

## A DISPOSITION

Notre croque truffe +16€  
Melanosporum, chicorée et mâche

Filet de bœuf « Rouge des prés » +26€

Côte de veau rôtie +19€

Suprême de volaille de 100 jours +7€

Tronçon de turbot rôti, condiment +12€  
grenobloise

Caviar Baeri en 50G/125G 110€/270€

Caviar Oscietre en 50G/125G 125€/295€

Crème d'Isigny, toasts briochés

Noix de st jacques dorées, +12€

mousseline de patate douce, pousses  
d'épinard, parmesan et jus perlé

Pommes grenailles fondantes +7€  
au jus et cébette

Purée de pomme de terre +7€

Purée à la truffe +9€

Melanosporum

Riz pilaf, amandes effilées  
et torréfiées

Fricassée de légumes +7€

## A CHACUN SON ENVIE

Uniquement de 15h00 à 22h00

Club FAUCHON\* 21€

Croque-Monsieur\* 21€

Croque-Saumon\* 21€

Burger Bœuf d'Aquitaine de Polmard\* 29€

Velouté du moment 18€

Salade de la Mer 19€

Salade Auguste « façon Caesar » 19€

\*Garnitures : Frites, Salade

## CÔTÉ PLAISIR

Iconique Bisou-Bisou 12€

Tarte citron Yuzu 12€

Eclair du moment 12€

Tarte Gianduja 12€

Auguste 14€

Salade de fruits de saison 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 :

*Chiffonade de Jambon Ibaiama*

*Saumon fumé d'Ecosse*

*Comté 12 mois*

*Toast Foie Gras*

*Verrine de 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

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