

## LA SÉLECTION GOURMANDE DE FAUCHON

Saumon fumé Fauchon à la ficelle **27€**

*Condiment roquette et framboise*

Caviar d'Oscière Français d'Aquitaine affiné Fauchon

*Crème d'Isigny, brioche mousseline toastée*

30g / 50g / 125g - **85€ / 140€ / 350€**

Foie gras de canard mi-cuit des Landes IGP **28€**

*Compotée de fruits du moment aux épices, pain « tourte » toasté*

Jambon Ibaïma affiné 20 mois **23€**

*Vierge de tomates à la cive, mouillettes de pain aillées*

Koulibiac de saumon Fauchon, saumon frais et fumé **43€**

*Cœur de romaine à l'huile d'olive Fauchon, sauce veloutée citronnée*

Pâté en croute de volaille Fauchon

au foie gras de canard des Landes **21€**

*Jus réduit aux noisettes, fine frisée*

## À CHACUN SON ENVIE

Le Club FAUCHON **23€**

*Pain aux céréales, compotée de fenouil, jambon de dinde, œufs durs, tomates confites, mesclun, mayonnaise*

Le Club Saumon **24€**

*Pain de mie blanc, saumon fumé, concombres, pommes vertes, œufs de saumon, crème de chèvre à l'écorce de citron vert, aneth*

Le Croque de Monsieur Auguste **23€**

*« Jambon Prince de Paris », fine sauce Béchamel au Comté affiné 12 mois*

Le Croque de Madame Fauchon **26€**

*Saumon fumé Norvégien, fine sauce béchamel au citron et à l'aneth*

Salade Victoria **21€**

*Mesclun de jeunes pousses, saumon fumé, crevettes, segments d'orange, œuf mollet, vinaigrette aux agrumes, sauce soja*

Salade Auguste « façon César » **21€**

*Salade sucrine, poulet grillé, œuf dur, bacon, tomates, copeaux de comté*

Salade de légumes du moment **21€**

*Vinaigrette à la carotte, jus d'orange, gingembre et coriandre*



## LE MARCHÉ FAUCHON

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : **50€**

Entrée-Plat-Dessert : **60€**

### ENTRÉES

Gaspacho de melon et de tomate, sorbet à l'estragon, condiment au jambon d'Ibaïama, pignons de pain  
Tarte fine à l'artichaut, truffes d'été, pousses d'épinard, copeaux de champignon de Paris, vinaigrette truffée  
Saumon Gravlax aux boutons de rose FAUCHON, rhubarbe, concombres marinés, émulsion froide à la verveine

### PLATS

Langues d'oiseau de Savoie comme un risotto à l'encre de seiche, pulpe en persillade, émulsion iodée  
Filet de canette rôti, mousseline et chips de céleri rave, navets glacés, condiment mûres, jus de viande  
Cœur de thon rouge à la plancha, mini ratatouille, sauce vierge, tuile au piment d'Espelette

### LES INCONTOURNABLES À PARTAGER

Côte de bœuf « Rouge des prés » d'Anjou, 1,200 Kg	130€	Saint-Pierre de nos côtes, 1 Kg	122€
Maturée 3 semaines, condiments Fauchon : oignons confits, Moutarde au piment d'Espelette, chutney de fraise et sauce choron		Condiment grenobloise	
Côte de veau rôtie d'Aquitaine, 700g	90€	Homard bleu grillé, beurre de corail, 1 Kg	135€
Fumée à la sarriette			

**VOTRE GARNITURE AU CHOIX** : Pommes de terre Grenailles fondantes de Noirmoutier au jus / Purée de pomme de terre à la crème d'Isigny / Riz façon pilaf aux amandes torréfiées / Légumes de saison glacés à la française / Salade verte du moment.

### CÔTÉ PLAISIR

Iconique Bisou-Bisou	12€	Tarte aux deux citrons meringuée	12€
Eclair du moment	12€	Tarte Gianduja	12€
Paris-Brest	12€	Salade de fruits de saison	14€
L'Auguste	12€		
Les glaces et sorbets : Vanille, Caramel Beurre Salé, Tartinella, Citron, Fraise des bois, Mangue			4€ /boule

*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*

## L'APÉRITIF FAUCHON

Saucisse sèche **9€**

Lomo **10€**

Chorizo **10€**

Jambon Ibaïma affiné 20 mois **12€**

Toasts de Foie Gras mi-cuit **15€**

Toasts de saumon fumé d'Ecosse à la ficelle **12€**

Fingers « Croque-Monsieur » **12€**

Fingers « Croque-Madame » **15€**

### TARTINABLES

**10€**

Tapenade Olive noire

Tartinable Poivrons rouges

Tartinable Artichauts/Ricotta

Rillettes « du moment »

### L'ARDOISE DU TERROIR

**38€**

Jambon Ibaïma affiné 20 mois, Chorizo,  
Lomo, Saucisse sèche, Fingers Croque-Monsieur,  
Tomme aux fleurs, chèvre du Père Fabre

### L'ARDOISE DE LA MER

**39€**

Saumon fumé, Tarama, Blinis  
Rillettes FAUCHON et Fingers Croque-Madame

### L'ARDOISE DU FROMAGER

**12€ / PERSONNE**

Fromages de France : Comté du Doubs affiné 12 mois,  
Chaource Fermier, Tomme aux fleurs sauvages, Morbier