

## LA SÉLECTION GOURMANDE DE FAUCHON

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

*Condiment mandarine et piment d'Espelette*

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€**

*Champignons marinés et pignons de pain*

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

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

Pâté en croûte de volaille FAUCHON

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

*Confit de mirabelles de Lorraine, salade d'endives*

## 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 Végétarien **21€**

*Mayonnaise au curry, œuf dur, salade, avocat, courgette, tomate, concombre, pois gourmands, oignons rouges*

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*



## LE MARCHÉ FAUCHON

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : **50€**

Entrée-Plat-Dessert : **60€**

### ENTRÉES

Potage parmentier à la truffe Uncinatum

Filets de maquereaux basse température, émulsion au Champagne rosé FAUCHON, agrumes, tuile à l'encre de seiche

Foie gras poêlé, siphon aux haricots coco de Paimpol, salade acidulée

### PLATS

Langue d'oiseau de Savoie comme un risotto, champignons de saison en persillade, écume de cerfeuil tubéreux

Paleron de bœuf confit, mousseline de pommes de terre à la crème d'Isigny, sauce au raifort

Noix de Saint-Jacques à la plancha, panais fondants, condiment noisette et Comté, coulis de cresson

### LES INCONTOURNABLES À PARTAGER

Côte de veau rôtie d'Aquitaine, 700g **90€**

Fumée à la sarriette

Saint-Pierre de nos côtes, 1 Kg **122€**

Condiment grenobloise

Côte de bœuf « Rouge des prés » d'Anjou, 1,200 Kg **130€**

Maturée 3 semaines, condiments : compotée d'oignons FAUCHON, compotée de figues FAUCHON, moutarde à la noix FAUCHON

**VOTRE GARNITURE AU CHOIX** : Pommes de terre Grenailles fondantes 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€**

Eclair du moment **12€**

Paris-Brest **12€**

L'Auguste **12€**

Les glaces et sorbets : Vanille, Caramel Beurre Salé, Tartinella, Citron, Fraise, Mangue

**12€**

**12€**

**12€**

**12€**

Tarte aux deux citrons meringuée

Tarte Gianduja

Salade de fruits de saison

**4€ /boule**

## 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 FAUCHON à la ficelle **12€**

Fingers « Croque-Monsieur » **12€**

Fingers « Croque-Madame » **15€**

### TARTINABLES

**10€**

Tapenade Olive noire

Tartinable Poivrons rouges & Mascarpone

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