

LES ENTRÉES

Potage parmentier à la truffe Uncinatum	21€
Filets de maquereaux basse température, émulsion au Champagne rosé FAUCHON, agrumes, tuile à l'encre de seiche	23€
Foie gras poêlé, siphon aux haricots coco de Paimpol, salade acidulée	24€

LA SÉLECTION GOURMANDE DE FAUCHON

Saumon fumé FAUCHON à la ficelle Condiment mandarine et piment d'Espelette	27€	Pâté en croûte de volaille FAUCHON au foie gras de canard des Landes Confit de mirabelles FAUCHON, Salade d'endive	21€
Foie gras de canard mi-cuit des Landes IGP Compotée de fruits du moment aux épices, pain « tourte » toasté	28€	Koulibiac de saumon Fauchon, duo de saumon frais et fumé Cœur de romaine à l'huile d'olive Fauchon, sauce veloutée citronnée	43€
Jambon Ibaïma affiné 20 mois Champignons marinés et pignon de pin	23€	Caviar d'Oscière Français d'Aquitaine affiné Fauchon Crème d'Isigny, brioche mousseline toastée	85/140/350€ 30/50/125g
Fromages de France : Comté du Doubs affiné 12 mois, Morbier, Chaource Fermier, Tomme aux fleurs - pain, beurre, salade de roquette	12€		

LES PLATS

Langue d'oiseau de Savoie comme un risotto, champignons de saison en persillade, écume de cerfeuil tubéreux	41€
Paleron de bœuf confit, mousseline de pommes de terre à la crème d'Isigny, sauce au raifort	43€
Noix de Saint-Jacques à la Plancha, panais fondants, condiment noisette et Comté, coulis de cresson	45€
Poulet Orléanais rôti de 100 jours, mousseline de pommes de terre, jus de cuisson	43€
Cocotte de lotte confite à la bisque de homard, condiment piment doux vert, riz de Camargue au lait de coco et citronnelle	46€

LES INCONTOURNABLES À PARTAGER

Côte de veau rôtie d'Aquitaine fumée à la sarriette, 700g	90€	Saint-Pierre de nos côtes, 1 Kg Condiment grenobloise	122€
Côte de bœuf « Rouge des prés » d'Anjou maturée 3 semaines, 1,200 Kg Compotée d'oignon FAUCHON, compotée de figue FAUCHON, moutarde à la noix FAUCHON			130€

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 / Salade verte du moment.