

## LA SÉLECTION GOURMANDE DE FAUCHON

Saumon fumé FAUCHON à la ficelle 27€

*Condiment cassis et betterave rouge*

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€

*Crème de marron et citron confit*

Kouloubiac 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€

*Chutney de mirabelle 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

Velouté de choux-fleurs, poires confites, anguille fumée et tuile dentelle

Œuf bio mollet frit, poêlée de champignons de saison, siphon au pain brûlé

Filet de canette gravelax, champignon bouton mariné, figue de Solliès, noix fraîches caramélisées, émulsion froide au cresson

### PLATS

Langue d'oiseau de Savoie comme un risotto à la truffe de Bourgogne, émulsion végétale

Jarret de veau confit, coco de Paimpol, condiment anchois, olive, piquillos

Pavé de lieu jaune, poireaux rôtis, sauce ravigote et pommes paille

### 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 Fauchon : compotée d'oignons FAUCHON, compotée de figes 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

4€ /boule

Tarte aux deux citrons meringuée

12€

Tarte Gianduja

12€

Salade de fruits de saison

14€

## 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