

LA SÉLECTION GOURMANDE DE FAUCHON

Saumon fumé FAUCHON à la ficelle 30€

Crème fraîche d'Isigny et condiment citron « caviar »

Caviar d'Osciètre 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 de Bayonne IGP affiné 20 mois 23€

Crème d'artichaut FAUCHON et champignons marinés

Kouloubiac de saumon FAUCHON, saumon frais et fumé 41€

Salade d'endives à l'huile d'olive FAUCHON, sauce veloutée citronnée

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

Tartare de dorade et haddock, siphon au raifort et « pommes paille »

Ravioles de foie gras, artichaut « poivrade » et consommé de canard au thé FAUCHON Chai

Asperges blanches, sauce maltaise et tuile de cacao

PLATS

Pépinettes de Savoie aux morilles, émulsion de pain brûlé

Blanquette de veau, riz de Camargue Bio aux boutons de rose FAUCHON

Pavé de cabillaud rôti, gnocchis à l'ail noir et asperges vertes, croustillant de sarrasin, sauce acidulée légèrement crémée

LES INCONTOURNABLES À PARTAGER

Côte de veau rôtie d'Aquitaine, 700g

90€

Fumée à la sarriette

Sole de petits bateaux, façon meunière, 1kg

140€

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

Eclair du moment

12€

Paris-Brest

12€

Entremet Auguste

12€

Tarte Gianduja

12€

Tarte aux deux citrons meringuée

12€

Entremet Bisou-Bisou

12€

L'APÉRITIF FAUCHON

Saucisse sèche 9€

Lomo 10€

Chorizo 10€

Jambon Ibaïama 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 de Bayonne IGP 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 : Bûche de fromage de chèvre du

Père Fabre, Chaource Fermier, Tomme aux fleurs

sauvages, Morbier