

## 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

Soupe Vichyssoise, caviar Osciètre affiné FAUCHON

Œuf Bio poché, céleri rave au lard paysan et crème légère de potimarron

Cœur de saumon gravelax à la betterave et au wasabi, radis en pickles et pommes Granny Smith

### PLATS

Pépinettes de Savoie à la truffe Melanosporum, écume végétale

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de panais, croustillant de sarrasin, salade d'endives « flamme » et émulsion iodée

Quasi de veau farci au foie gras, polenta gratinée au comté, tagliatelles de salsifis flambées au whisky « Eddu »

## 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€**

Entremet Mont-Blanc **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