

## 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

Fine lamelle de bar de ligne, agrumes, oignons rouges pickles, avocat grillé et marinade au thé Gyokuro

Gaspacho de petits pois à la sarriette et petits pois à la française, brousse de brebis et pousses de petits pois

🌱 Asperges vertes, condiment ravigote, émulsion froide aux boutons de rose FAUCHON, « cristalline » de pomme de terre Vitelotte

### PLATS

🌱 Pépinettes de Savoie à l'encre de seiche, émulsion citron brûlé

Onglet de veau, pommes de terre nouvelles de Noirmoutier au jus, condiment olive, anchois, tomate fraîche et confite, cébette

Pavé de lieu jaune, artichaut « calico » et fèves en persillade, beignet à l'ail des ours

### 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

**GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 7€** : Pommes de terre Grenailles fondantes au jus / Purée de pomme de terre à la crème d'Isigny / Riz façon pilaf aux amandes torréfiées / Frites / Salade verte du moment

### CÔTÉ PLAISIR

Eclair du moment	12€	Tarte Gianduja	12€
Paris-Brest	12€	Tarte aux deux citrons meringuée	12€
Entremet Auguste	12€	Entremet Bisou-Bisou	12€
Lison	12€	🌱 Salade de fruits de saison	12€
Mille-feuille	16€		

🌱 Plat réalisable en version sans gluten et sans lactose, adapté aux régimes végétariens et végétaliens

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française, issus de producteurs locaux respectant une chaîne alimentaire durable.

## L'APÉRITIF FAUCHON

Saucisse sèche 9€

Lomo 10€

Chorizo 10€

Jambon de Bayonne 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