

GLAM'HOURS – ASSIETTES GOURMANDES À PARTAGER

 Chou-fleur maraîcher rôti, émulsion froide au sésame, pickles d'oignon rouge, champignons marinés	16€
Noix de Saint-Jacques rôties, sauce vierge exotique	17€
Saumon gravlax aux agrumes, pickles de radis rose	18€
Gambas panées, ananas rôti au piment d'Espelette et sauce épicée	18€
 Camembert rôti à la truffe Uncinatum, mouillette de foccacia sans gluten	19€
Cromesquis de sanglier au foie gras, sauce ravigote	21€
Lobster roll	22€
Bourguignon d'escargots petit-gris sauvages	23€

CÔTÉ PLAISIR

Eclair du moment <i>Vanille, Caramel, Café, Chocolat</i>	12€
Paris-Brest <i>Pâte à choux garnie d'une crème au praliné et amandes, onctueuse crème mousseline amandes et noisettes</i>	12€
Entremet Auguste <i>Crumble amande et biscuit chocolat noir à la fleur de sel, mousse chocolat noir 70%, crémeux chocolats noir et lait, pointe de poivre Timut</i>	12€
Entremet Lison <i>Mousse au chocolat et crémeux infusés au café, coeur coulant caramel au café et biscuit moelleux aux amandes</i>	12€
Tarte Gianduja <i>Pâte sablée croustillante, ganache fondante au gianduja lacté, noisettes torréfiées et caramélisées</i>	12€
Tarte aux deux citrons meringuée <i>Pâte sablée garnie d'une crème d'amande et onctueux au citron jaune, gelée acidulée et meringue au citron vert</i>	12€
Entremet Bisou-Bisou <i>Moelleux dacquoise, croustillant amandes, confit de fraise relevé au piment d'Espelette, ganache vanille infusée à la menthe fraîche</i>	12€
Bisou- Bisou Rose façon Forêt Noire* <i>Biscuit au cacao imbibé de kirsch, préparation au chocolat, griottes confites, mousse vanillée</i>	12€
 Salade de fruits de saison	12€
Mille-feuille <i>Feuilletage garni d'une crème diplomate à la vanille</i>	16€
Glaces : Bisou-Bisou , <i>Madeleine de Commercy, Vanille Bourbon, Café Blanc, Pistache aux éclats de pistache,</i>	
<i>Chocolat Grand Cru Guanaja 70%</i>	4€ / boule
Sorbets : <i>Citron Yuzu, Framboise de la Vallée du Rhône</i>	4€ / boule

*Durant le mois d'octobre, Fauchon L'Hôtel Paris s'engage dans la lutte contre le cancer du sein en reversant 1€ pour chaque Bisou-Bisou servi

 Plat réalisable en version sans gluten et sans lactose, adapté aux régimes végétariens et végétaliens
Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française, issus de producteurs locaux respectant une chaîne alimentaire durable