



MENU DES FÊTES FAUCHON

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 50€ OU Entrée-Plat-Dessert : 60€

LES ENTRÉES

 Velouté de cerfeuil tubéreux, vieux comté, pommes paille, truffe noire

Foie gras poêlé, condiment poire à vin chaud, pain d'épices

Langoustine cuite en basse température, agrumes grillés, tuile aux graines

Saumon fumé FAUCHON à la ficelle, crème fraîche d'Isigny, condiment au citron « caviar » +5€*

Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois, crème d'artichaut FAUCHON, champignons marinés +5€*

Foie gras de canard mi-cuit des Landes IGP, compotée de fruits du moment aux épices, pain « tourte » toasté +5€*

LES PLATS

Volaille fermière farcie au foie gras, pommes Darphin, compotée d'oignons doux à la truffe noire, jus court

Saint-Jacques rôties, condiment aux algues Dulse et citron caviar, fine mousseline de céleri

Pépinettes de Savoie au homard, émulsion bisque

 Pépinettes de Savoie à la truffe noire

Koulibiac de saumon FAUCHON, saumon frais et fumé, salade d'endives à l'huile d'olive FAUCHON, sauce veloutée citronnée +5€*

CÔTÉ PLAISIR

Eclair du moment

Vanille, Caramel, Café, Chocolat

Paris-Brest

Pâte à choux garnie d'une crème au praliné et amandes, onctueuse crème mousseline amandes et noisettes

Tarte aux deux citrons meringuée

Pâte sablée garnie d'une crème d'amande et onctueux au citron jaune, gelée acidulée et meringue au citron vert

Entremet Lison

Mousse au chocolat et crémeux infusés au café, cœur coulant caramel au café et biscuit moelleux aux amandes

Tarte Gianduja

Pâte sablée croustillante, ganache fondante au gianduja lacté, noisettes torréfiées et caramélisées

Entremet Auguste

Crumble amande et biscuit au chocolat noir à la fleur de sel, mousse au chocolat noir 70%, crémeux chocolats noir et lait, pointe de poivre Timut

Entremet BISOU BISOU

Moelleux dacquoise, croustillant aux amandes, confit de fraise relevé au piment d'Espelette, ganache vanille infusée à la menthe fraîche

BISOU BISOU Glacé

Croustillant amande à la fleur de sel, biscuit moelleux parsemé de brisures d'amandes compotée de fruits rouges givrée au piment d'Espelette, ganache montée infusée à la menthe

 Salade de fruits de saison

*Ces plats font partie de la sélection gourmande de Fauchon et sont en supplément du Menu Fauchon

 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



À LA CARTE

LES ENTRÉES

 Velouté de cerfeuil tubéreux, vieux comté, pommes paille, truffe noire	21€
Foie gras poêlé, condiment poire à vin chaud, pain d'épices	23€
Langoustine cuite en basse température, agrumes grillés, tuile aux graines	25€
Huîtres Fines de Claire n°2 accompagnées de pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote et citron	29€

LA SÉLECTION GOURMANDE DE FAUCHON

Saumon fumé FAUCHON à la ficelle Crème fraîche d'Isigny et condiment citron « caviar »	30€	Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois Crème d'artichaut FAUCHON et champignons marinés	23€
Foie gras de canard mi-cuit des Landes IGP Comptée de fruits du moment aux épices, pain « tourte » toasté	28€	Koulibiac de saumon FAUCHON, saumon frais et fumé Salade d'endives à l'huile d'olive FAUCHON, sauce veloutée citronnée	41€
Fromages de France : Bûche de fromage de chèvre du Père Fabre, Morbier, Chaource Fermier, Tomme aux fleurs	12€	Caviar d'Oscière Français d'Aquitaine affiné Fauchon Crème d'Isigny, brioche mousseline toastée	85€/140€/350€ 30g/50g/125g

LES PLATS

Volaille fermière farcie au foie gras, pommes Darphin, compotée d'oignons doux à la truffe noire, jus court	41€
Saint-Jacques rôties, condiment aux algues Dulce et citron caviar, fine mousseline de céleri	43€
Pépinettes de Savoie au homard, émulsion bisque	44€
 Pépinettes de Savoie à la truffe noire	44€
Poulet Orléanais Label Rouge rôti de 100 jours, mousseline de pommes de terre, jus de cuisson	43€
Filet de bœuf « Rouge des Prés », condiment câpres et oignons de Roscoff confits	45€
Cocotte de lotte confite à la bisque de homard, condiment piment doux vert, riz de Camargue au lait de coco, citronnelle	46€

LES INCONTOURNABLES À PARTAGER

Côte de veau rôtie d'Aquitaine fumée à la sarriette, 700g	90€	Côte de bœuf « Rouge des prés » d'Anjou maturée 3 semaines 1,200 Kg Compotée d'oignon FAUCHON, compotée de figue FAUCHON, moutarde à la noix FAUCHON	130€
		Sole de petits bateaux, façon meunière, 1 Kg Condiment grenobloise	140€

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

 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

L'APÉRITIF FAUCHON

Saucisse sèche	9€	Fingers « Croque-Monsieur »	12€
Lomo	10€	Fingers « Croque-Madame »	15€
Chorizo	10€	Tapenade Olive noire	10€
Jambon de Bayonne affiné 20 mois	12€	Tartinable Poivrons rouges & Mascarpone	10€
Toasts de Foie Gras mi-cuit	15€	Tartinable Artichauts & Ricotta	10€
Toasts de saumon fumé FAUCHON à la ficelle	12€	Rillettes « du moment »	10€



LES ARDOISES

L'Ardoise du Terroir <i>Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois, Chorizo, Lomo, Saucisse sèche, Fingers Croque-Monsieur, Tomme aux fleurs, chèvre du Père Fabre</i>	38€	L'Ardoise de la Mer <i>Saumon fumé, Tarama, Blinis, Rillettes FAUCHON, Fingers Croque-Madame</i>	39€
L'Ardoise du Fromager <i>Fromages de France : Bûche de fromage de chèvre du Père Fabre, Chaource Fermier, Tomme aux fleurs sauvages, Morbier</i>	24€		



À CHACUN SON ENVIE

Le Club FAUCHON <i>Pain aux céréales, compotée de fenouil, jambon de dinde, œufs durs, tomates confites, mesclun, mayonnaise</i>	23€	Le Club Végétarien <i>Mayonnaise au curry, œuf dur, salade, avocat, courgette, tomate, concombre, pois gourmands, oignons rouges</i>	21€
Le Croque de Monsieur Auguste <i>« Jambon Prince de Paris », fine sauce Béchamel au Comté affiné 12 mois</i>	23€	Le Croque de Madame Fauchon <i>Saumon fumé Norvégien, fine sauce béchamel au citron et à l'aneth</i>	26€
Salade Victoria <i>Mesclun de jeunes pousses, saumon fumé, crevettes, segments d'orange, œuf mollet, vinaigrette aux agrumes, sauce soja</i>	21€	Salade Auguste « façon César » <i>Salade sucrine, poulet grillé, œuf dur, bacon, tomates, copeaux de comté</i>	21€



CÔTÉ PLAISIR

BISOU BISOU Glacé <i>Croustillant amande, biscuit moelleux éclats d'amandes, compotée de fruits rouges givrée piment d'Espelette, ganache montée infusée à la menthe</i>	12€	Paris-Brest <i>Pâte à choux garnie d'une crème au praliné et amandes</i>	12€
Eclair du moment <i>Vanille, Caramel, Café, Chocolat</i>	12€	Tarte Gianduja <i>Pâte sablée, ganache au gianduja, noisettes caramélisées</i>	12€
Entremet Auguste <i>Crumble amande, biscuit chocolat noir à la fleur de sel</i>	12€	Tarte aux deux citrons meringuée <i>Pâte sablée, onctueux au citron</i>	12€
Entremet Lison <i>Mousse chocolat, cœur coulant caramel au café</i>	12€	Entremet BISOU BISOU <i>Moelleux dacquoise, croustillant aux amandes, confit de fraise relevé au piment d'Espelette, ganache vanille infusée à la menthe fraîche</i>	12€
		Salade de fruits de saison	12€



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

GLAM'HOURS – ASSIETTES GOURMANDES À PARTAGER

 Œuf cocotte grand-mère à la courge et aux châtaignes	14€
Reblochon rôti, chips de lard, pommes gaufrettes	17€
Raclette croustillante	17€
Cromesquis de sanglier au foie gras	21€
Lobster roll	22€
Bourguignon d'escargots	23€
Croque-Monsieur à la dinde fumée, truffe noire	25€

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 onctueuse 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€
 Salade de fruits de saison	12€
Mille-feuille <i>Feuilletage garni d'une crème diplomate à la vanille</i>	16€
Glaces : BISOU BISOU , Madeleine de Commercy, Vanille Bourbon, Café Blanc, Pistache aux éclats de pistache, Chocolat Grand Cru Guanaja 70%	4€ / boule
Sorbets : Citron Yuzu, Framboise de la Vallée du Rhône	4€ / boule



DÎNER DE CÉLÉBRATION DE NOËL

Le 24 décembre 2023

AMUSE-BOUCHES

Huîtres Fines de Claires en gelée de Champagne à la rose

Foie gras de canard, poire pochée au vin chaud et baie de verveine, toast de pain d'épices

Crème de cerfeuil tubéreux à la truffe noire



ENTRÉE

Pépinettes de Savoie au homard bleu, velouté bisqué



PLATS

Saint-Jacques rôties, caviar, condiment aux algues Dulse marinées et citron caviar, fine mousseline de céleri

Chapon en deux façons farci au foie gras, croustilles aux châtaignes, pommes Darphin à la truffe, jus court



FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe noire, salade de mâche, vinaigrette à l'huile de truffe FAUCHON



DESSERT

Bûche de Noël Signature FAUCHON

Croustillant aux pralines roses et riz soufflé, biscuit aux amandes et citron vert, compotée de framboises, crémeux au poivre de Timut, mousse à la framboise

165€

par personne



BRUNCH DE NOËL

Le 25 décembre 2023

LES ARDOISES

Saumon fumé FAUCHON à la ficelle et tarama

Charcuteries de Louis Ospital

Ardoise de fromages d'Eric Lefèbre

SÉLECTION DE FRUITS DE MER

Huîtres

Bulots

Crevettes

LES ŒUFS

Garniture au choix : jambon, dinde, tomate, comté, oignon, saumon, bacon, champignons...

Au plat

Brouillé

Poché

A la coque

Bénédictine

Omelette

LES SALADES

Garniture au choix : croûtons, fromages, tomates, pignons de pin, noix, œufs de caille, poulet rôti, champignons marinés, artichauts marinés

Sauce au choix : Auguste, Victoria, vinaigrette à l'ancienne, huile d'olive maturée FAUCHON, vinaigre balsamique FAUCHON

Mesclun de jeunes pousses

Endives

Mâche

Salade sucrine

LES GOURMANDISES SALÉES

Saint-Jacques rôties, caviar, condiment aux algues Dulse marinées et citron caviar, fine mousseline de céleri

Chapon en deux façons farci au foie gras, croustis aux châtaignes, pommes Darphin à la truffe, jus court

 Pépinettes de Savoie à la truffe

Pâté en croûte

LES GOURMANDISES SUCRÉES

Bûche de Noël Signature FAUCHON

Pain perdu

Crêpe

Viennoiseries

Gaufre

 Salade de fruits

95€

par personne

 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



DÎNER DE CÉLÉBRATION DU NOUVEL AN

Le 31 décembre 2023

AMUSE-BOUCHES

Nuage de saumon Gravlax, condiment avruga citron caviar, cébette, huile d'olive FAUCHON, vinaigre Bianco

Mouillette de tartare de veau, langoustine, coriandre, wasabi

Mini raviole à la courge Kabocha et pistache, bouillon au thé Pai Mu Tan



ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, émulsion Granny Smith vodka, bâton Granny Smith, caviar Baeri, crème de fenouil, melba de pain de mie, fleur de bourrache

Pépinettes à la truffe noire, écume au cresson



PLATS

Saint-Pierre à l'étuvée au thé FAUCHON, beurre blanc au Champagne, poireaux rôtis, mouillette de pain de seigle aux huîtres Fines de Claires, condiment échalote citron

Palombe en deux façons, tatin de coing, déclinaisons de topinambour, sauce grand veneur



FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe noire, salade de mâche, vinaigrette à l'huile de truffe FAUCHON



DESSERT

BISOU BISOU façon Forêt Noire

200€

par personne