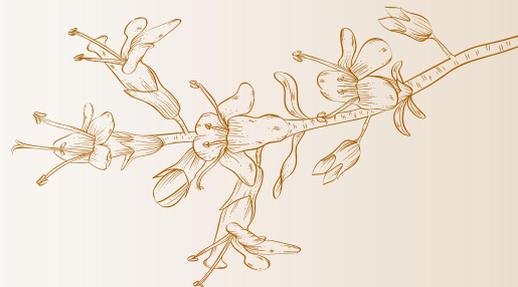


FAUCHON  
LE GRAND CAFÉ  
PARIS



# MENU

## Des fêtes

DÎNER DU 16 DÉCEMBRE 2024  
AU 5 JANVIER 2025

### ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo, rôties aux salsifis,  
confit de mandarine et sauce au **Champagne Rosé FAUCHON**

### PLAT

Suprême de volaille du Gatinais poché, duxelles truffée, châtaignes au jus,  
sauce Albufera

### FROMAGE (SUPPLÉMENT DE 15€)

Chaource AOP à la Truffe Melanosporum

### DESSERT

Poire pochée au **thé FAUCHON « Un soir de Noël »**,  
**crème de marron FAUCHON**, pain d'épices et sorbet poire

Menu unique à 90 € hors boissons  
TVA et service inclus





**FAUCHON**  
LE GRAND CAFÉ  
PARIS



# MENU

## *Du Réveillon de Noël*

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2024

### ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo, rôties aux salsifis,  
confit de mandarine et sauce au **Champagne Rosé FAUCHON**

Raviole de langoustine dans son bouillon de têtes

### PLATS

Filet de Truite Rose de Baigorri, potimarron, beurre blanc au Citron de Menton  
et **tartare d'algues FAUCHON**

Filet de veau d'Aquitaine, artichauts poivrade farcis d'une Mornay Cantal  
et truffe, jus au **confit d'oignon FAUCHON**

### DESSERT

BISOU BISOU de Noël, autour du chocolat et de la passion

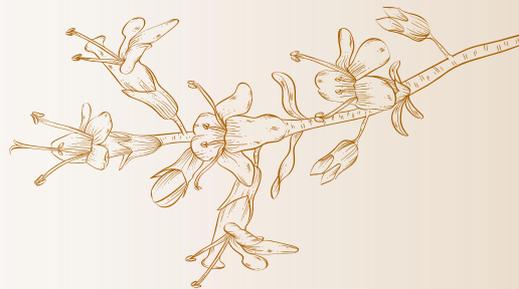
Menu unique à 145€ hors boissons

TVA et service inclus





FAUCHON  
LE GRAND CAFÉ  
PARIS



# MENU

## De Noël

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2024

### AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo, rôties aux salsifis,  
confit de mandarine et sauce au **Champagne Rosé FAUCHON**

### PLAT

Suprême de volaille du Gatinais poché, duxelles truffée, châtaignes au jus,  
sauce Albufera

### FROMAGE

(SUPPLÉMENT DE 15€)

Chaource AOP à la Truffe Melanosporum

### DESSERT

BISOU BISOU de Noël, autour du chocolat et de la passion

Menu unique à 110 € hors boissons

TVA et service inclus





FAUCHON  
LE GRAND CAFÉ  
PARIS



# MENU

## De la Saint-Sylvestre

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2024

### AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉES

Foie gras de la ferme de Jean-Sarthe, mi-cuit maison au Pineau des Charentes,  
confiture de Noël FAUCHON Pomme Angélique et épices

Raviole de Homard bleu en bouillon aux effluves de Truffe Melanosporum

### PLATS

Filet de truite Rose de Baigorri, potimarron, beurre blanc  
au Caviar de bassin d'Aquitaine

Filet de veau d'Aquitaine, artichauts poivrade farcis d'une Mornay Cantal et  
truffe, jus au confit d'oignon Fauchon

### DESSERT

BISOU BISOU de Noël, autour du chocolat et de la passion

Menu unique à 160€ hors boissons  
TVA et service inclus

