

LE MENU DÉJEUNER FAUCHON

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 50 € / Entrée-Plat-Dessert : 62 €

ENTRÉE AU CHOIX

Écosse – Saumon fumé à la ficelle, **confit de pétales de rose FAUCHON**, crème d'Isigny 
INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel – 8€
AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet – 16€

Baie de Quiberon – 4 Huîtres n°2 Bretonnes, de pleine mer, pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote 
THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 8€
AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€

Port de Bretagne – Maquereau juste tiédi a la flamme, marinade soja mûré et **thé noir Mangué Passion et Orange FAUCHON**,
condiment passion et broccoletti aux graines de lin 
THÉ NOIR : Mangué, Passion & Orange – 8€
AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet – 16€

Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes,
confiture de Noël pomme, angélique et épices FAUCHON 
THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche, notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€
Champagne Brut Laurent Perrier « La Cuvée » – 22€

PLAT AU CHOIX

Terres Challandaises – Filet de Canette de Challans au **Miel D'Acacia de France FAUCHON**, potimarron confit, daikon et grenade 
THÉ CHAÏ : Thé noir parfumé aux arômes sensuels de vanille et aux épices – 8€
AOC Crozes Hermitage 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné – 19€

Baie de Saint Malo – Noix de Saint Jacques, chou-fleur rôti et en pickles au curcuma frais,
confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON 
THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées – 8€
AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€

Le plat du semainier

DESSERT AU CHOIX

BISOU BISOU au choix

Vergers Corse – Tartelette à la crème de citron et vanille, clémentine et pomelos corse Bio,
confiture d'orange amère FAUCHON, sorbet yuzu 
INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 8€
AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

Le Mille-Feuilles, vanille de Madagascar, sauce caramel 
INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel – 8€
AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

SEMAINIER SERVI AU DÉJEUNER

LUNDI : Koulibiac de saumon, beurre blanc, légumes et sucrine au **vinaigre balsamique de Modène 8 ans FAUCHON** 
THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS – 8€ / AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet – 16€

MARDI : Andouillette de Troyes AAAAA, mousseline de pomme de terre et **moutarde à l'estragon FAUCHON** 
THÉ DE CEYLAN B.O.P – 8€ / AOC Crozes Hermitage 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné – 19€

MERCREDI : Dos de cabillaud comme un aioli à **l'huile d'olives mûrées de Provence FAUCHON** 
THÉ JASMIN CHUNG HAO – 8€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€

JEUDI : Joue de Bœuf confite façon Rossini, pommes de terre Mitrailles au jus 
THÉ CHAÏ – 8€ / AOC Pessac Léognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion – 17€

VENDREDI : Parmentier de poisson aux herbes fraîches et **crème de poivron Mascarpone FAUCHON** 
THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS – 8€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€

SAMEDI : Suprême de volaille Orléanaise, mousseline de pommes de terre, sauce Albufera 
THÉ CHAÏ – 8€ / AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier – 15€

DIMANCHE : Vol au vent de veau et ris de veau, légumes du moment, jus au **confit d'oignons FAUCHON** 
THÉ DE CEYLAN B.O.P – 8€ / AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet – 16€








Ces plats sont spécialement conçus pour soutenir une alimentation saine et bénéfique pour le cœur, dans le cadre du Mois du Cœur
Tous nos prix sont en euros, service compris / Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux

À LA CARTE – DÉJEUNER

LES ENTRÉES

Écosse – Saumon fumé à la ficelle, **confit de pétales de rose FAUCHON**, crème d'Isigny – 30   

INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel – 8€
AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet – 16€

Baie de Quiberon – 4 / 6 Huîtres n°2 Bretonnes, de pleine mer, pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote – 19 / 26     

THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 8€
AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€

Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes,

confiture de Noël pomme, angélique et épices FAUCHON – 30  

THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche, notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€
Champagne Brut Laurent Perrier « La Cuvée » – 22€

Bassins d'Aquitaine – **Caviar Oscietère FAUCHON** 30gr / 50gr / 125gr – 85 / 140 / 350   

THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche ; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€
Champagne Blanc de Blancs FAUCHON – 20€

LES PLATS

Le plat du semainier – 39

Terres Challandaises – Filet de Canette de Challans au **Miel D'Acacia de France FAUCHON**, potimarron confit, daïkon et grenade – 43    

THÉ CHAÏ : Thé noir parfumé aux arômes sensuels de vanille et aux épices – 8€
AOC Crozes Hermitage 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné – 19€

Baie de Saint Malo – Noix de Saint Jacques, chou-fleur rôti et en pickles au curcuma frais,

confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON – 43      

THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées – 8€
AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€

LE FROMAGE DU MOMENT

Chaource truffé, salade verte et **gelée de champagne FAUCHON** – 16  

Champagne Brut FAUCHON – 18€

 Ces plats sont spécialement conçus pour soutenir une alimentation saine et bénéfique pour le cœur, dans le cadre du Mois du Cœur
Tous nos prix sont en euros, service compris / Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux

LES DESSERTS

Le **BISOU BISOU** : Sélection du moment des entremets de la maison **FAUCHON** – 15

Le Signature

Moelleuse dacquoise, croustillant amande, confit de fraise au piment d'Espelette, ganache vanille à la menthe fraîche 

THÉ BISOU BISOU : Thé vert parfumé de Chine aux notes rafraîchissante de menthe et de fraise relevé par une pointe de piment – 8€

Champagne Rosé FAUCHON – 20€

Le Vanille

L'harmonie de la noix de pécan et de la vanille pour une création riche en douceur et en gourmandise 

THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS : Thé noir ambré aux parfums doux et poudrés de vanille, d'agrumes et de rose – 8€

AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

Le Citron

Une version acidulée aux notes puissantes de citron, adoucie par l'onctuosité de la meringue italienne 

THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 8€

Champagne Brut FAUCHON – 18€


Le Café

L'intensité d'un café d'exception dans un dessert riche en caractère et en finesse 

EXPRESSO : L'Arbre à Café, Cuvée « Origine » – 6€

Champagne Brut Laurent Perrier « La Cuvée » – 22€

Le Chocolat Noir

Une douceur chocolatée délicatement fondante, alliant élégance et raffinement 

THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche, notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€

AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

Vergers Corse – Tartelette à la crème de citron et Vanille, Clémentine et Pomelos Corse Bio,

confiture d'orange amère Fauchon, sorbet Yuzu – 15 

INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 8€

AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

Le Mille-Feuilles, vanille de Madagascar, sauce caramel – 15 

INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel – 8€

AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

Allergènes

 Gluten  Lait  Sulfites  Œufs  Poissons  Céleri  Mollusque  Fruits à coque  Soja  Crustacés  Moutarde  Sésame  Arachides  Lupin



Ces plats sont spécialement conçus pour soutenir une alimentation saine et bénéfique pour le cœur, dans le cadre du Mois du Cœur
Tous nos prix sont en euros, service compris / Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux






LE MENU DU SOIR

Menu en 3 Séquences – 68 €

ENTRÉE AU CHOIX

Écosse – Saumon fumé à la ficelle, **confit de pétales de rose FAUCHON**, crème d'Isigny   

*INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel – 8€
AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet – 16€*

Baie de Quiberon – 6 Huîtres n°2 Bretonnes, de pleine mer, pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote     

*THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 8€
AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€*

PLAT AU CHOIX

Baie de Saint Malo – Noix de Saint Jacques, chou-fleur rôti et en pickles au curcuma frais,
confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON      

*THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées – 8€
AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier – 26€*

Bordure Vendéenne – Barbue pochée, beurre blanc au **Champagne Rosé FAUCHON**,
poireaux de la Somme fondants, huitre juste tiédie, radis et capres     

*THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 8€
AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier – 26€*

DESSERT AU CHOIX

BISOU BISOU AU CHOIX

LE MENU DÉCOUVERTE FAUCHON

Menu en 4 Séquences – 80 €

ENTRÉE AU CHOIX

Port de Bretagne – Maquereau juste tiédi a la flamme, marinade soja maturé et **thé noir Mangue Passion et Orange FAUCHON**,
condiment passion et brocoletti aux graines de lin ♥ 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

THÉ NOIR : Mangue, Passion & Orange – 8€

AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet – 16€

Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes,
confiture de Noël pomme, angélique et épices FAUCHON 🌿 🍷

THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche, notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€
Champagne Brut Laurent Perrier « La Cuvée » – 22€

PLAT DE LA MER AU CHOIX

Baie de Saint Malo – Noix de Saint Jacques, chou-fleur rôti et en pickles au curcuma frais,
confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON ♥ 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 8€

AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€

Bordure Vendéenne - Barbue pochée, beurre blanc au **Champagne Rosé FAUCHON**, poireaux de la Somme fondants,
huitre juste tiédie, radis et capres 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

THÉ CHAÏ : Thé noir parfumé aux arômes sensuels de vanille et aux épices – 8€

AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier – 26€

PLAT DE LA TERRE AU CHOIX

Terres Challandaises – Filet de Canette de Challans au **Miel D'Acacia de France FAUCHON**,
potimarron confit, daïkon et grenade 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche, notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€
AOC Crozes Hermitage 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné – 19€

Vergers Franciliens – Pomme de Ris de veau fumée au thym, poires cuites au sirop de **Thé Chaï FAUCHON**,
girolles au confit d'échalotes 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche ; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€
AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier – 26€

DESSERT AU CHOIX

BISOU BISOU au choix

Arômes de la Réunion – Ananas confit au Rhum, mousse de fromage blanc au cacao et **praliné noisette FAUCHON** 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 8€

AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

LE MENU DÉGUSTATION FAUCHON

Menu en 6 Séquences – 97 €

ENTRÉES

Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes,
confiture de Noël pomme, angélique et épices FAUCHON 

*THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche, notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€
Champagne Brut Laurent Perrier « La Cuvée » – 22€*


Languedoc – Escargots Petits Gris au beurre d'ail noir, **tartinable artichaut et fromage frais FAUCHON**, brioche toastée 

*THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées – 8€
AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet – 16€*

PLATS

Bordure Vendéenne – Barbue pochée, beurre blanc au **Champagne Rosé FAUCHON**, poireaux de la Somme fondants,
huitre juste tiédie, radis et capres 

*THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 8€
AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier – 26€*

Vergers Franciliens – Pomme de ris de veau fumée au thym, poires cuites au sirop de **Thé Chai FAUCHON**,
girolles au confit d'échalotes 

*THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche, notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€
AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier – 26€*

PRÉ-DESSERT

Crème de citron et vanille, Pomelos Corse Bio et **confiture d'orange amère FAUCHON** 

*INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 8€
AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€*



DESSERT

Arômes de la Réunion – Ananas confit au Rhum, mousse de fromage blanc au cacao et **praliné noisette FAUCHON** 






*THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 8€
AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€*

À LA CARTE – DÎNER

LES ENTRÉES

Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, **confiture de Noël pomme, angélique et épices FAUCHON** – 30  

THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche ; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€
Champagne Brut Laurent Perrier « La Cuvée » – 22€

Baie de Quiberon – 4 / 6 Huîtres n°2 Bretonnes, de pleine mer, pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote – 19 / 26     

THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 8€
AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€

Languedoc – Escargots Petits Gris au beurre d'ail noir, **tartinable artichaut et fromage frais FAUCHON**, brioche toastée – 29    

THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées – 8€
AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet – 16€

Écosse – Saumon fumé à la ficelle, **confit de pétales de rose FAUCHON**, crème d'Isigny – 30   

INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel – 8€
AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet – 16€

Bassins d'Aquitaine – **Caviar Oscietère FAUCHON** 30gr / 50gr / 125gr – 85 / 140 / 350   

THÉ DE CEYLAN B.O.P : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche ; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€
Champagne Blanc de Blancs FAUCHON – 20€

LES PLATS

Bordure Vendéenne – Barbeue pochée, beurre blanc au **Champagne Rosé FAUCHON**, poireaux de la Somme fondants, huîtres pochées, radis et capres – 51     

THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 8€
AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier – 26€

Vergers Franciliens – Pomme de Ris de veau fumée au thym, poires cuites au sirop de **Thé Chaï FAUCHON**, girolles au confit d'échalotes – 53     

THÉ CHAÏ : Thé noir parfumé aux arômes sensuels de vanille et aux épices – 8€
AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier – 26€

Terres Challandaises – Filet de Canette de Challans au **Miel D'Acacia de France FAUCHON**, potimarron confit, daïkon et grenade – 43    

THÉ CHAÏ : Thé noir parfumé aux arômes sensuels de vanille et aux épices – 8€
AOC Crozes Hermitage 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné – 19€

Etables de Normandie – Entrecôte Race Normande de 800gr, à partager, grenailles du Thil-en-Vexin, pleurotes sautés, et sauce foie gras au **poivre noir de Malabar FAUCHON** – 115    

THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées – 8€
AOC Saint-Estèphe, Château Haut Marbuzet, 2020 – 26€

LE FROMAGE DU MOMENT

Chaource truffé, salade verte et **gelée de champagne FAUCHON** – 16  

 Ces plats sont spécialement conçus pour soutenir une alimentation saine et bénéfique pour le cœur, dans le cadre du Mois du Cœur
Tous nos prix sont en euros, service compris / Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux

LES DESSERTS

Le **BISOU BISOU** : Sélection du moment des entremets de la maison **FAUCHON** – 15

Le Signature

Moelleuse dacquoise, croustillant amande, confit de fraise au piment d'Espelette, ganache vanille à la menthe fraîche 

THÉ BISOU BISOU : Thé vert parfumé de Chine aux notes rafraichissante de menthe et de fraise relevé par une pointe de piment – 8€

Champagne Rosé FAUCHON – 20€

Le Vanille

L'harmonie de la noix de pécan et de la vanille pour une création riche en douceur et en gourmandise 

THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS : Thé noir ambré aux parfums doux et poudrés de vanille, d'agrumes et de rose – 8€

AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

Le Citron

Une version acidulée aux notes puissantes de citron, adoucie par l'onctuosité de la meringue italienne 

THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 8€

Champagne Brut FAUCHON – 18€


Le Café

L'intensité d'un café d'exception dans un dessert riche en caractère et en finesse 

EXPRESSO : L'Arbre à Café Cuvée « Origine » – 6€

Champagne Brut Laurent Perrier « La Cuvée » – 22€

Le Chocolat Noir

Une douceur chocolatée délicatement fondante, alliant élégance et raffinement 

THÉ DE CEYLAN B.O.P. : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche ; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche – 8€

AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

Le Mille-Feuilles, vanille de Madagascar, sauce caramel – 15 

INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel – 8€

AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

Arômes de la Réunion – Ananas confit au Rhum, mousse de fromage blanc au cacao et **praliné noisette FAUCHON** – 16 

THÉ CHAÏ : Thé noir parfumé aux arômes sensuels de vanille et aux épices – 8€

AOC Jurançon, 2017, Vendanges tardives, Domaine Montesquiou – 14€

Allergènes

 Gluten  Lait  Sulfites  Œufs  Poissons  Céleri  Mollusque  Fruits à coque  Soja  Crustacés  Moutarde  Sésame  Arachides  Lupin

 Ces plats sont spécialement conçus pour soutenir une alimentation saine et bénéfique pour le cœur, dans le cadre du Mois du Cœur
Tous nos prix sont en euros, service compris / Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux