

# LE MENU DÉJEUNER FAUCHON

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 48€ / Entrée-Plat-Dessert : 58€

## 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 – 7€  
AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier - 14€*

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 – 7€  
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**

*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 – 7€  
Champagne Laurent Perrier Brut « La Cuvée » - 18€*

## PLAT AU CHOIX

Vallée de Dordogne – Noix Pâtissière de Veau rôtie, artichauts poivrade farcis d'une mornay Cantal et Truffe, jus au **confit d'oignon FAUCHON**

*THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées – 7€  
AOC Pessac Léognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion - 17€*

Pays Basque – Filet de Truite rose de Baigorri, ratatouille de Noël et airelles en pickles de **Chai tea FAUCHON**

*THÉ CHAÏ TEA : Thé noir parfumé aux arômes sensuels de vanille et aux épices – 7€  
AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€*

Le plat du semainier

## DESSERT AU CHOIX

BISOU BISOU au choix

*THÉ BISOU BISOU : Thé vert parfumé de Chine aux notes rafraichissante de menthe et de fraise relevé par une pointe de piment – 7€  
Champagne FAUCHON Rosé – 18€*

Fraicheur exotique – Salade et sorbets de banane et passion, **praliné noisette Fauchon**, mousse chocolat blanc

*INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 7€  
Champagne FAUCHON Brut – 16€*

Salade de fruits du moment, sirop au **Thé Mélange FAUCHON**

*THÉ MÉLANGE FAUCHON : Thé noir fruité aux parfums d'agrumes et de vanille – 7€  
AOC Coteaux du Layon, 2016, Domaine de la Soucherie – 14€*

## SEMAINIER SERVI AU DÉJEUNER

<b>LUNDI</b> : Koulbiac de saumon, beurre blanc, légumes et sucrine	36
<i>THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS – 7€ / AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet– 14€</i>	
<b>MARDI</b> : Andouillette de Troyes AAAAA, mousseline de pomme de terre et moutarde de Meaux	36
<i>THÉ DE CEYLAN B.O.P – 7€ / AOC Crozes Hermitage 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné – 19€</i>	
<b>MERCREDI</b> : Dos de cabillaud comme un aioli	36
<i>THÉ JASMIN CHUNG HAO – 7€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€</i>	
<b>JEUDI</b> : Joue de Bœuf confite façon Rossini, pommes de terre Mitrailles au jus	36
<i>THÉ CHAÏ TEA – 7€ / AOC Pessac Léognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion - 17€</i>	
<b>VENDREDI</b> : Parmentier de poisson aux herbes fraîches, crème d'ail confit	36
<i>THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS – 7€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€</i>	
<b>SAMEDI</b> : Suprême de volaille Orléanaise, mousseline de pommes de terre, roquette et copeaux de Comté	36
<i>THÉ CHAÏ TEA – 7€ / AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2021, Domaine Bouvier – 15€</i>	
<b>DIMANCHE</b> : Vol au vent de veau et ris de veau, légumes du moment, jus corsé	36
<i>THÉ DE CEYLAN B.O.P – 7€ / AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet– 14€</i>	

Tous nos prix sont en euros, service compris / Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux

## LES ENTRÉES INCONTOURNABLES

- 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 – 7€*  
*AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier - 14€*
- Écosse - Saumon fumé à la ficelle, **confit de pétales de rose FAUCHON**, crème d'Isigny 29  
*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 – 7€*  
*AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier - 14€*
- Bassins d'Aquitaine - **Caviar Oscière 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 – 7€*  
*Champagne Blanc de Blancs FAUCHON – 20€*

## LES ENTRÉES DU MOMENT

- Ferme de La Bigottière – Velouté d'hélianthis, œuf de plein air parfait au **poivre Voantsi Périféry FAUCHON**,  
mousse de chèvre frais au citron confit et noisettes 20  
*INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 7€*  
*AOC St-Joseph, 2023, Les Côteaux, Domaine Durand - 14€*
- Languedoc - Escargots Petits Gris au beurre d'ail noir, **tartinable artichaut et fromage frais FAUCHON**, brioche toastée 24  
*THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées – 7€*  
*AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2021, Domaine Bouvier – 15€*
- 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** 28  
*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 – 7€*  
*Champagne Laurent Perrier Brut « La Cuvée » - 18€*

## LES PLATS

Vallée de Dordogne – Noix Pâtissière de Veau rôtie, artichauts poivrade farcis d'une mornay Cantal et Truffe, jus au <b>confit d'oignon FAUCHON</b>	39
<i>THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées – 7€ AOC Pessac Léognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion – 17€</i>	
Pays basque – Filet de Truite rose de Baigorri, ratatouille de Noël et airelles en pickles de <b>Chai tea FAUCHON</b>	39
<i>THÉ CHAÏ TEA : Thé noir parfumé aux arômes sensuels de vanille et aux épices – 7€ AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier – 14€</i>	
Plateau Orléanais – Suprême de volaille fermière pochée, duxelles truffée, châtaignes au jus et sauce Albufera	45
<i>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 – 7€ AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2021, Domaine Bouvier – 15€</i>	
Côte Normande – Noix de Saint Jacques rôties, salsifis et condiment mandarine, jus de barbes au <b>Champagne rosé FAUCHON</b>	42
<i>THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 7€ Champagne FAUCHON Rosé – 18€</i>	
Prairies d'Aquitaine – Côte de veau fumée au thym, à partager pour deux personnes, Mousseline de pomme de terre au jus de veau	90
<i>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 – 7€ AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2021, Domaine Bouvier – 15€</i>	

## LES GARNITURES – 5€

Cassiolette de légumes du moment

Mousseline de pomme de terre parfumée à l'olive méditerranéenne

Sucrine assaisonnée au vinaigre de Modène IGP et huile d'olive mûrée, copeaux de comté 16 mois

Frites Fraîches

## LES FROMAGES

Chource truffé, salade verte et <b>gelée de champagne FAUCHON</b>	15
<i>Champagne Blanc de blancs Brut Nature, Laurent Perrier – 24€</i>	

## LES DESSERTS INCONTOURNABLES

- Entremet BISOU BISOU signature 14  
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 – 7€*  
*Champagne FAUCHON Rosé – 18€*
- Entremet BISOU BISOU Vanille 14  
La douce alliance 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 – 7€*  
*AOC Coteaux du Layon, 2016, Domaine de la Soucherie – 14€*
- Entremet BISOU BISOU Citron 14  
Une version acidulée aux notes puissantes de citron, adoucie par l'onctuosité de la meringue italienne. L'équilibre parfait entre fraîcheur et douceur  
*THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 7€*  
*Champagne FAUCHON Brut – 16€*
- Entremet BISOU BISOU Café 14  
La douce intensité d'un café d'exception pour une création riche en caractère et en finesse  
*Morning tea : Thé noir de Ceylan et d'Assam aux feuilles brisées, bourgeons dorés, notes boisées et épicées – 7€*  
*Champagne FAUCHON Brut – 16€*

## LES DESSERTS DU MOMENT

- Fraicheur exotique – Salade et sorbets de banane et passion, praliné noisette Fauchon, mousse chocolat blanc 15  
*INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 7€*  
*AOC Coteaux du Layon, 2016, Domaine de la Soucherie – 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 – 7€*  
*AOC Coteaux du Layon, 2016, Domaine de la Soucherie – 14€*
- Vergers d'Ecouen – Pomme rôtie au caramel de sarrasin FAUCHON, crème glacée « pomme tatin » 16  
*THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 7€*  
*Champagne FAUCHON Rosé – 18€*
- Salade de Fruits du moment, sirop au Thé Mélange FAUCHON 12  
*THÉ MÉLANGE FAUCHON : Thé noir fruité aux parfums d'agrumes et de vanille – 7€*  
*AOC Coteaux du Layon, 2016, Domaine de la Soucherie – 14€*