

Le Menu Déjeuner Fauchon

Entrée, plat ou plat, dessert - 50€ | Entrée, plat & dessert - 62€

ENTRÉE

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Écosse – Saumon fumé à la ficelle,

confit de pétales de rose FAUCHON, crème d'Isigny 

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | 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 - 8€ | AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier - 14€

Terres de Gascogne – Asperges blanches des Landes rôties,

voiles de magret de canard fumé, confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON et sarrasin soufflé

(disponible en version végétarienne )

THÉ MANGUE PASSION ET ORANGE - 8€ | AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 16€

PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Basse-cour Orléanaise – Suprême de volaille fermière du Gatinais,

asperges vertes de Provence au poivre noir Voantsy Periphery FAUCHON et fraises Gariguettes 

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier - 15€

Bassins Basques – Filet de truite de Baigorri,

mousseline de céleri rave et vierge de kiwi Bio des Landes à l'infusion verveine FAUCHON 

INFUSION VERVEINE - 8€ | AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier - 26€

Le Plat du Semainier

DESSERT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

BISOU BISOU au choix

Le Signature, Le Vanille, Le Citron, Le Café, Le Chocolat Noir 

Le Mille-Feuilles, vanille de Madagascar, sauce caramel 

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire » - 14€

Allergènes



A la carte

Déjeuner

ENTRÉES

Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, **confiture de rhubarbe Hauts-de-France FAUCHON** - 30€  
THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | Champagne Laurent-Perrier « La Cuvée » - 22€

Écosse – Saumon fumé à la ficelle, confit de pétales de rose FAUCHON, crème d'Isigny - 30€   
INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOP Chablis, 2022, Domaine Garnier - 14€

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 - 8€ | AOP Chablis, 2022, Domaine Garnier - 14€

Terres de Gascogne – Asperges blanches des Landes rôties, voiles de magret de canard fumé, **confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON** et sarrasin soufflé (disponible en version végétarienne ) - 26€
THÉ MANGUE PASSION ET ORANGE - 8€ | AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 16€

Bassin d'Aquitaine – Caviar Oscietre FAUCHON 30gr/50gr/125gr - 85/140/350€   
THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | Champagne Blanc de Blancs Laurent-Perrier - 24€

PLATS

Basse-cour Orléanaise – Suprême de volaille fermière du Gatinais, asperges vertes de Provence au **poivre noir Voantsy Perifery FAUCHON** et fraises Gariguettes - 44€    
THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier - 15€

Bassins Basques – Filet de truite de Baigorri, mousseline de céleri rave et vierge de kiwi Bio des Landes à l'**infusion verveine FAUCHON** - 42€    
INFUSION VERVEINE - 8€ | AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier - 26€

 **Terroir des Maraîchers – Asperges vertes du Provence rôties à l'huile d'olive de Provence AOP FAUCHON,** petit épeautre du Cher à la crème de morille, petit pois à l'huile d'ail des ours des Vosges - 42€   
THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 16€

Le Plat du Semainier - 39€

DESSERTS

Campagne Champenoise – Chaource AOP au jus de volaille corsé, gelée de champagne FAUCHON - 16€   
THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOP Chablis, 2022, Domaine Garnier - 14€

BISOU BISOU - 15€    
Le Signature, Le Vanille, Le Citron, Le Café, Le Chocolat Noir

Le Mille-Feuilles, vanille de Madagascar, sauce caramel - 15€   
INFUSION MARCHAND DE RÊVE / AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire » - 14€

Vergers Azurés – Fraises Gariguettes de Provence, gâteau tiède au citron Niçois Bio et **confiture de fraise Mara des bois FAUCHON,** sorbet - 16€  
THÉ LE BONHEUR - 8€ | AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire » - 14€

Le Semainier

LUNDI

Kouloubiac de saumon, beurre blanc, légumes et sucrose
au **Vinaigre balsamique de Modène 8 ans FAUCHON** - 39€

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** - 39€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ / AOC Crozes Hermitage 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné - 19€



MERCREDI

Dos de cabillaud comme un aïoli

à l'**huile d'olives maturées de Provence FAUCHON** - 39€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier - 14€



JEUDI

Onglet de Veau Français, pommes de terre Mitrailles,
sauce au **poivre noir de Malabar FAUCHON** et foie gras - 39€

THÉ CHAÏ TEA - 8€ / AOC Pessac Léognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion - 17€



VENDREDI

Parmentier de poisson aux herbes fraîches,
crème de poivron Mascarpone FAUCHON - 39€

THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS - 8€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier - 14€



SAMEDI

Magret de canard de la ferme Jean Sarthe,
mousseline de pommes de terre, sauce albufera - 39€

THÉ CHAÏ TEA - 8€ / AOC Crozes Hermitage 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné - 19€



DIMANCHE

Vol au vent de veau et ris de veau,
légumes du moment, jus au **confit d'oignons FAUCHON** - 39€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ / AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 16€



Servi uniquement au déjeuner

Accord Mets-Vins

*Régalez vos sens avec des accords mets-vins
créés pour sublimer chaque menu.*

MENU DÉCOUVERTE

Accord en 3 temps

AOP Chablis, 2023, Domaine Garnie

AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier

AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire »

62€ par personne

MENU DÉGUSTATION

Accord en 4 temps

AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet

AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier

AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet

AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire »

82€ par personne

MENU SIGNATURE

Accord en 5 temps

Champagne Laurent Perrier Brut « La Cuvée »

AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet

AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier

AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné

AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire »

93€ par personne