

A la carte

Diner

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

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 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 - 26€
(disponible en version végétarienne )
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€

Pâturages des Pyrénées – Selle d'Agneau rôtie, petit pois au **confit d'oignons FAUCHON**, ail des ours des Vosges - 49€    
THÉ VERT SENCHA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné - 19 €

Côte Atlantique – Filet de Bar de petit Bateau,
mousseline de céleri rave et vierge de kiwi Bio des Landes à l'**infusion verveine FAUCHON** - 48€     
INFUSION VERVEINE - 8€ | AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier - 26€

 **Terroir des Maraîchers – Asperges vertes de 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€

Prairies Normandes – Filet de Bœuf de Race Normande, petit épeautre du Cher à la crème de morille
et sauce au **poivre noir de Malabar FAUCHON** - 61€     
THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet - 26€

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

Vergers Azuréens – 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 Menu Diner Découverte

Menu en 3 séquences - 68€

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€

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



THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | Champagne Brut Laurent Perrier « La Cuvée » - 22€

PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Basse-cour Orléanaise – Suprême de volaille fermière du Gatinais,
asperges vertes de Provence au poivre noir Voantsy Perifery FAUCHON et fraises Gariguette



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

Côte Atlantique – Filet de Bar de petit Bateau,
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€

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€

Le Menu Diner Dégustation

Menu en 4 séquences - 80€

ENTRÉE

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 DE LA MER

Côte Atlantique – Filet de Bar de petit Bateau,
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€

PLAT DE LA TERRE

Prairies Normandes – Filet de Bœuf de Race Normande,
petit épeautre du Cher à la crème de morille et sauce au **poivre noir de Malabar FAUCHON** 🌾🥒🥬🥄🥤🧪

THÉ CHAI TEA - 8€ | AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet - 26€

DESSERT

Vergers Azuréens – Fraises Gariguettes de Provence,
gâteau tiède au citron Niçois Bio et **confiture de fraise Mara des bois FAUCHON**, sorbet 🍰🍋🥤

THÉ LE BONHEUR - 8€ | AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire » - 14€

Allergènes

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

Le Menu Diner Signature

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 rhubarbe Hauts-de-France FAUCHON**  

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 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 )

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

PLATS

Bordure Vendéenne – Sole pochée,
beurre blanc au **Champagne Rosé FAUCHON**, poireaux, huître et câpres      

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier - 26€

Pâturages des Pyrénées – Selle d'Agneau rôtie,
petit pois au **confit d'oignon FAUCHON**, ail des ours des Vosges    

THÉ VERT SENCHA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné - 19€

PRÉ-DESSERT

Douceur de rhubarbe et vanille  

DESSERT

Vergers Azuréens – Fraises Gariguettes de Provence,
gâteau tiède au citron Niçois Bio et **confiture de fraise Mara des bois FAUCHON**, sorbet   

THÉ LE BONHEUR - 8€ | AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire » - 14€

Allergènes

