

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, 2022, Domaine Garnier – 14€*

Baie de Quiberon - 4 Huîtres Fines de Claire n°2, 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, 2022, Domaine Garnier – 14€*

Baie de Saint-Malo – Noix de Saint Jacques rôties, condiment magret de canard fumé et butternut confit au **miel d'acacia FAUCHON**

*INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 7€
AOP Sancerre, La Perrière, 2020, Domaine Saget la Perrière – 14€*

PLAT AU CHOIX

Etables de Bourgogne – Paleron de bœuf en deux cuissons, panais rôti au confit d'échalotes, **poivre Voantsy Périfery 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€*

Côtes Bretonnes – Filet de lieu jaune, raviole végétale de céleri rave au **Bouton de rose FAUCHON**, champignons en pickles

*THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 7€
AOC Vouvray, 2022, Domaine Vincent Carême – 13€*

Le plat du semainier

DESSERT AU CHOIX

BISOU BISOU au choix

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

*INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 7€
AOC Vouvray, 2022, Domaine Vincent Carême – 13€*

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

LUNDI : Koulibiac de saumon, beurre blanc, légumes et sucrine	36
<i>THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS – 7€ / AOP Sancerre, La Perrière, 2020, Domaine Saget la Perrière – 14€</i>	
MARDI : Andouillette AAAAA, mousseline de pomme de terre et moutarde de Meaux	36
<i>THÉ DE CEYLAN B.O.P – 7€ / AOC Pessac Léognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion – 17€</i>	
MERCREDI : Dos de cabillaud comme un aioli	36
<i>THÉ JASMIN CHUNG HAO – 7€ / AOC Vouvray, 2022, Domaine Vincent Carême – 13€</i>	
JEUDI : Vol au vent de veau et ris de veau, légumes du moment, jus corsé	36
<i>THÉ CHAÏ TEA – 7€ / AOC Pessac Léognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion – 17€</i>	
VENDREDI : Parmentier de poisson aux herbes fraîches, crème d'ail confit	36
<i>THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS – 7€ / AOC Vouvray, 2022, Domaine Vincent Carême – 13€</i>	
SAMEDI : Suprême de volaille Orléanaise, mousseline de pommes de terre, roquette et copeaux de Comté	36
<i>THÉ CHAÏ TEA – 7€ / AOP Morgon, Côte du Py, 2021, Domaine Jean Foillard – 15€</i>	
DIMANCHE : Poissons de roche en soupe provençale, fenouil confit	36
<i>THÉ JASMIN CHUNG HAO – 7€ / AOC Vouvray, 2022, Domaine Vincent Carême – 13€</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 de Bretagne n°2, pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote et citron 19 / 26
THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 7€
AOP Chablis, 2022, 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, 2022, 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

- Baie de Saint-Malo – Noix de Saint Jacques rôties, condiment magret de canard fumé et butternut confit au **miel d'acacia FAUCHON** 23
INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 7€
AOP Sancerre, La Perrière, 2020, Domaine Saget la Perrière – 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€
AOP Morgon, Côte du Py, 2021, Domaine Jean Foillard – 15€
- Région Sud-Ouest - Foie gras de canard de La Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, **confit de mangue au poivre de Sichuan 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€
AOC St-Joseph, 2023, Les Côteaux, Domaine Durand - 14€

LES PLATS

- Etables de Bourgogne – Paleron de Bœuf en deux cuissons, panais rôti au confit d'échalotes, **poivre Voantsy Périfery FAUCHON** 37
*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€*
- Côtes Bretonnes – Filet de Lieu Jaune, raviole végétale de céleri rave au **Bouton de rose FAUCHON**, champignons en pickles 37
*THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin – 7€
AOC Vouvray, 2022, Domaine Vincent Carême – 13€*
- Retour de Chasse – Canard Colvert sauvage, millefeuille de topinambour, confit de raisin chasselas et jus de gibier infusé au **Chai Tea FAUCHON** 40
*THÉ CHAÏ TEA : Thé noir parfumé aux arômes sensuels de vanille et aux épices – 7€
AOC Pessac Léognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion - 17€*
- Bassin Vendéen – Merlan de ligne, riz de Camargue arrosé d'un beurre blanc au jus de Yuzu, **tartare d'algues FAUCHON** 41
*THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 7€
AOP Chablis, 2022, Domaine Garnier - 14€*
- Prairies d'Aquitaine – Côte de veau fumée au thym, à partager pour deux personnes. Mousseline de pomme de terre au jus de veau. 89
*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€
AOP Morgon, Côte du Py, 2021, Domaine Jean Foillard – 15€*

LES GARNITURES – 5€

Cassolette 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 mûrifiée, copeaux de comté 16 mois

Frites Fraiches

LES FROMAGES

- Fromage frais de chèvre au **confit de pétales de rose FAUCHON**, boutons de rose, shiso rouge 8

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€

LES DESSERTS DU MOMENT

- Fraicheur exotique – Salade de banane et passion, sorbets, **praliné noisette Fauchon**, mousse chocolat blanc 15
INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives – 7€
AOC Vouvray, 2022, Domaine Vincent Carême – 13€
- 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 Angevins – Poire Comice pochée au sirop de **thé Shangrilla FAUCHON**, financier tiède à la noix de Pécan et sorbet poire 15
THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron – 7€
AOC Coteaux du Layon, 2016, Domaine de la Soucherie – 14€
- 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€