



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS



MENU

Des fêtes

DÎNER DU 16 DÉCEMBRE 2024
AU 5 JANVIER 2025

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo, rôties aux salsifis,
confit de mandarine et sauce au **Champagne Rosé FAUCHON**
Champagne rosé Fauchon

PLAT

Suprême de volaille du Gatinais poché, duxelles truffée, châtaignes au jus, sauce Albufera
AOC Bourgogne Pinot Noir, 2021, Domaine Bouvier

FROMAGE (Supplément de 15€)

Chaource AOP à la Truffe Melanosporum
AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier

DESSERT

Poire pochée au **thé FAUCHON « Un soir de Noël »**,
crème de marron FAUCHON, pain d'épices et sorbet poire
AOC Jurançon, 2017, Vendanges Tardives, Domaine Montesquiou

Menu unique à 90€, hors boissons
Accords Mets et Vins à 40€ sans fromage, 55€ avec fromage
TVA et service inclus





MENU

Du Réveillon de Noël

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2024

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo, rôties aux salsifis,
confit de mandarine et sauce au **Champagne Rosé FAUCHON**
Champagne rosé Fauchon

Raviole de langoustine dans son bouillon de têtes
AOC Saint-Joseph, 2023, Domaine Durand (blanc)

PLATS

Filet de Truite Rose de Baigorri, potimarron, beurre blanc au Citron de Menton
et **tartare d'algues FAUCHON**
AOC Alsace, Riesling, 2018, Clos Mathis, Domaine Ostertag

Filet de veau d'Aquitaine, artichauts poivrade farcis d'une Mornay Cantal
et truffe, jus au **confit d'oignon FAUCHON**
AOC Vosne Romanée, 2019, Domaine Michel Gros

DESSERT

BISOU BISOU de Noël, autour du chocolat et de la passion
AOC Jurançon, 2017, Vendanges Tardives, Domaine Montesquiou

Menu unique à 145€, hors boissons
Accords Mets et Vins à 80€

TVA et service inclus





MENU

De Noël

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2024

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo, rôties aux salsifis,
confit de mandarine et sauce au **Champagne Rosé FAUCHON**
Champagne Rosé Fauchon

PLAT

Suprême de volaille du Gatinais poché, duxelles truffée, châtaignes au jus, sauce Albufera
AOC Vosne Romanée, 2019, Domaine Michel Gros

FROMAGE (Supplément de 15€)

Chaource AOP à la Truffe Melanosporum
Champagne BRUT Fauchon

DESSERT

BISOU BISOU de Noël, autour du chocolat et de la passion
AOC Jurançon, 2017, Vendanges Tardives, Domaine Montesquiou

Menu unique à 110€, hors boissons
Accords Mets et Vins à 45€, sans fromage, 60€ avec fromage
TVA et service inclus





FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS



MENU

De la Saint-Sylvestre

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2024

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Foie gras de la ferme de Jean-Sarthe, mi-cuit maison au Pineau des Charentes,
confiture de Noël FAUCHON Pomme Angélique et épices
AOC Saint-Joseph, 2023, Domaine Durand (blanc)

Raviole de Homard bleu en bouillon aux effluves de Truffe Melanosporum
AOC Condrieu, 2019, Les Terrasses de l'Empire, Domaine Georges Vernay

PLATS

Filet de truite Rose de Baigorri, potimarron, beurre blanc au Caviar de bassin d'Aquitaine
AOC Alsace, Riesling, 2018, Clos Mathis, Domaine Ostertag

Filet de veau d'Aquitaine, artichauts poivrade farcis d'une Mornay Cantal et truffe,
jus au *confit d'oignon Fauchon*
AOC Vosne Romanée, 2019, Domaine Michel Gros

DESSERT

BISOU BISOU de Noël, autour du chocolat et de la passion
AOC Jurançon, 2017, Vendanges Tardives, Domaine Montesquiou

Menu unique à 160€ hors boissons

Accords Mets et Vin à 80€

TVA et service inclus

