

LE MENU FAUCHON / THE FAUCHON MENU

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 50€ OU Entrée-Plat-Dessert : 60€

Starter-Main or Main-Dessert: 50€ OR Starter-Main-Dessert : 60€

ENTRÉES / STARTERS

Fines lamelles de noix de Saint-Jacques de Saint-Malo, crème de céleri rave à la vodka, pickles d'oignon rouge et pousses de Shiso 
Thin slices of Saint-Malo scallops, cream of celeriac with vodka, red onion pickles and Shiso leaves

Velouté de chou-fleur, poire confite aux baies de verveine, noix caramélisées, Tomme aux fleurs sauvages
Cream of cauliflower soup, candied pear with verbena berries, caramelized walnuts, Tomme cheese with wild flowers

Raviole ouverte à la courge, pistache et foie gras des Landes, jaune d'œuf Bio confit au vinaigre de cidre, consommé de canard au thé FAUCHON Chai Tea
Open ravioli with squash, pistachio and Landes foie gras, organic egg yolk confit with cider vinegar, duck consommé with FAUCHON Chai Tea

Saumon fumé FAUCHON d'Ecosse à la ficelle, crème fraîche d'Isigny, condiment au citron « caviar » +5€*
*FAUCHON Scottish smoked salmon, Isigny fresh cream, lemon "caviar" condiment +5€**

Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois, crème d'artichaut FAUCHON, champignons marinés +5€*
*Bayonne ham IGP matured for 20 months, FAUCHON artichoke cream and marinated mushrooms +5€**

Foie gras de canard mi-cuit des Landes IGP, compotée de fruits du moment aux épices, pain « tourte » toasté +5€*
*Semi-cooked duck foie gras from the Landes IGP, fruit compote of the moment with spices, toasted "tourte" bread +5€**

PLATS / MAIN COURSES

Pépinettes de Savoie aux Sot-L'y-Laisse de poulet fermier, vieux comté, émulsion poulette
Savoy Pépinettes with Sot-L'y-Laisse of free-range chicken, old Comté cheese, chicken emulsion

Pépinettes de Savoie à la truffe noire
Savoy Pépinettes with black truffle

Filet de bar de Bretagne, mousseline de carottes des sables au gingembre, condiment kumquat, salade de carottes multicolores 
Fillet of sea bass from Brittany, sand carrot mousseline with ginger, kumquat condiment, multicolored carrot salad

Poitrine de veau du Limousin confite, cardon à la moelle de bœuf gratiné à l'Emmental de Savoie, gaufre de pommes de terre rattes, pissenlits
Limousin veal breast confit, cardoon with beef marrow au gratin with Savoy Emmental, ratte potato waffle, dandelions

*Ces plats font partie de la sélection gourmande de FAUCHON et sont en supplément du Menu FAUCHON
These dishes are part of FAUCHON's gourmet selection and are in addition to the FAUCHON Menu

 Plat réalisable en version sans gluten / *Gluten-free versions available*

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux / *All our meat and fish are of French origin and sourced from local producers*

A LA CARTE / A LA CARTE

ENTRÉES / STARTERS

- Fines lamelles de noix de Saint-Jacques de Saint-Malo, crème de céleri rave à la vodka, pickles d'oignon rouge et pousses de Shiso  23€
Thin slices of Saint-Malo scallops, cream of celeriac with vodka, red onion pickles and Shiso leaves
- Velouté de chou-fleur, poire confite aux baies de verveine, noix caramélisées, Tomme aux fleurs sauvages 19€
Cream of cauliflower soup, candied pear with verbena berries, caramelized walnuts, Tomme cheese with wild flowers
- Raviole ouverte à la courge, pistache et foie gras des Landes, jaune d'œuf Bio confit au vinaigre de cidre, consommé de canard au thé FAUCHON Chai Tea 21€
Open ravioli with squash, pistachio and Landes foie gras, organic egg yolk confit with cider vinegar, duck consommé with FAUCHON Chai Tea
- Huîtres Fines de Claire n°2 accompagnées de pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote et citron 29€
Fines de Claire n°2 oysters served with rye bread, butter, shallot vinegar and lemon

PLATS / MAIN COURSES

- Pépinettes de Savoie aux Sot-L'y-Laisse de poulet fermier, vieux comté, émulsion poulette 41€
Savoy Pépinettes with Sot-L'y-Laisse of free-range chicken, old Comté cheese, chicken emulsion
- Pépinettes de Savoie à la truffe noire 44€
Savoy Pépinettes with black truffle
- Filet de bar de Bretagne, mousseline de carottes des sables au gingembre, condiment kumquat, salade de carottes multicolores  42€
Filet of sea bass from Brittany, sand carrot mousseline with ginger, kumquat condiment, multicolored carrot salad
- Poitrine de veau du Limousin confite, cardon à la moelle de bœuf gratiné à l'Emmental de Savoie, gaufre de pommes de terre rattes, pissenlits 43€
Limousin veal breast confit, cardoon with beef marrow au gratin with Savoy Emmental, ratte potato waffle, dandelions
- Poulet Orléanais Label Rouge rôti de 100 jours, mousseline de pommes de terre, jus de cuisson  43€
100 days Red Label Orleanian chicken, potato mousseline, gravy
- Filet de bœuf « Rouge des Prés », condiment câpres et oignons de Roscoff confits  45€
Beef fillet "Rouge des Prés", caper and Roscoff onion confit
- Cocotte de lotte d'Atlantique confite à la bisque de homard, condiment piment doux vert, riz de Camargue au lait de coco, citronnelle 46€
Cocotte of Atlantic monkfish confit with lobster bisque, sweet green pepper condiment, Camargue rice with coconut milk and lemongrass

LES INCONTOURNABLES À PARTAGER / THE MUST HAVE TO SHARE

- Côte de veau rôtie d'Aquitaine fumée à la sarriette, 700g  90€
Roasted veal chop from Aquitaine smoked with savory, 700g
- Côte de bœuf « Rouge des prés » d'Anjou maturée 3 semaines, 1,200 Kg, compotée d'oignon, de figue et moutarde à la noix FAUCHON  130€
Rib of beef "Rouge des Prés" from Anjou matured 3 weeks, 1,200 Kg, FAUCHON condiments: stewed onions, nut mustard and fig jam
- Sole de Bretagne, façon meunière, 1 Kg, condiment grenobloise 140€
Sole from Brittany, façon Meunière, 1 Kg, Grenoble condiment

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES / ADDITIONAL GARDISH

- Pommes de terre Grenailles fondantes au jus / Purée de pomme de terre à la crème d'Isigny / Riz façon pilaf aux amandes torréfiées / Frites / Salade verte 7€
Melt-in-the-mouth potatoes with juice / Mashed potatoes with Isigny fresh cream / Rice pilaf with roasted almonds / French fries / Green salad

 Plat réalisable en version sans gluten / Gluten-free versions available

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux / All our meat and fish are of French origin and sourced from local producers

CÔTÉ PLAISIR / SWEET SIDE

- Fromages de France / *French cheese slate*** 12€
Bûche de fromage de chèvre du Père Fabre, Morbier, Chaource Fermier, Tomme aux fleurs
Log of goat cheese from Père Fabre, Morbier, Chaource Fermier, Tomme with flowers
- Entremet BISOU-BISOU / *BISOU-BISOU Entremet*** 12€
Moelleuse dacquoise, croustillant amande, confit de fraise au piment d'Espelette, ganache vanille à la menthe fraîche
Soft dacquoise, crunchy almond base, strawberry confit with a hint of Espelette pepper, vanilla ganache infused with fresh mint
- Entremet Cacahuète / *Peanut Entremet*** 12€
Biscuit pâte à choux, croustillant feuilletine, crémeux cacahuète, crème montée vanille et caramel, praliné cacahuète maison
Choux pastry biscuit, crispy Feuilletine, creamy peanut, vanilla whipped cream, caramel whipped cream, homemade peanut praline
- Entremet Vanille Caramel / *Vanilla Caramel Entremet*** 12€
Biscuit pâte à choux, croustillant feuilletine noisette, crémeux intense vanille, crème montée vanille et caramel
Choux pastry biscuit, crispy hazelnut Feuilletine, intense creamy vanilla, vanilla and caramel whipped cream
- Entremet Agrumes et Chocolat Dulce / *Citrus and Dulce Chocolate Entremet*** 12€
Biscuit dacquoise noisette, compotée citron-kumquat, crémeux citron et yuzu, ganache montée Dulce
Hazelnut dacquoise biscuit, lemon-kumquat compote, lemon and yuzu cream, Dulce ganache
- Tartelette Chocolat craquant / *Crunchy Chocolate tartlet*** 12€
Chocolat noir, frangipane, éclats de fèves de cacao
Dark chocolate, frangipane, cocoa nibs
- Dôme Framboise et Thé / *Raspberry and Tea Dome*** 12€
Biscuit moelleux amande, compotée de framboises, ganache montée au thé des bleuets FAUCHON, sablé pur beurre
Soft almond biscuit, raspberry compote, whipped ganache infused with FAUCHON blueberry tea, pure better shortbread
- Dôme Poire et Fève tonka / *Pear and tonka bean Dome*** 12€
Biscuit noisette, compotée de poires avec morceaux de poires pochées, crème montée mascarpone et fève tonka
Hazelnut biscuit, pear compote with poached pear pieces, mascarpone and tonka bean whipped cream
- Russe Praliné / *Russe Praliné*** 12€
Croustillant feuillantine noisette fleur de sel, biscuit pâte à choux, crème mousseline noisette, noisettes torrifiées
Feuillantine hazelnut fleur de sel crisp, choux pastry biscuit, hazelnut mousseline cream, roasted hazelnuts
- Salade de fruits / *Sirop au Thé FAUCHON*** 12€
Sirop au Thé FAUCHON
Syrup with FAUCHON tea
- Mille-feuille / *Mille-feuille*** 16€
Feuilletage garni d'une crème diplomate à la vanille
Puff pastry topped with vanilla diplomat cream

 Plat réalisable en version sans gluten / *Gluten-free versions available*

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux / *All our meat and fish are of French origin and sourced from local producers*