

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€

 **Champs De Provence – Belles tranches de tomates anciennes** d'Eyragues, confit de Green Zebra, vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON et glace au sésame noir      

THÉ EARL GREY - 8€ | AOC Côteaux d'Aix en Provence, 2023, « 1489 », Château d'Estoublon - 22€

PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Campagne Mancelle – Noix de Veau Français, Poireaux crayons de la Sarthe rôtis aux anchois de Collioure,

jus corsé au tartare d'algues FAUCHON     

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier - 15€

Contreforts Alps – Omble Chevalier Maison Murgat, haricots verts d'Eyragues juste tombés aux amandes,

prunes acidulées au Chai Tea FAUCHON et hollandaise à la roquette sauvage     

THÉ CHAI TEA - 8€ | AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 16€

Etable Limousine – Tartare de Bœuf au couteau, assaisonnement à la moutarde au piment d'Espelette FAUCHON

et Pineau des Charentes. Câpres à queue, goutte de poivron, copeaux de comté 16 mois,

sucrine au vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON, frites fraîches     

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

 **Champs De Provence – Belles tranches de tomates anciennes d'Eyragues**, confit de Green Zebra, vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON et glace au sésame noir - 24€        
THÉ EARL GREY - 8€ | AOC Côteaux d'Aix-en-Provence, 2023, « 1489 », Château d'Estoublon - 22€

Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, confiture de figes de Provence 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, 2023, 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, 2023, Domaine Garnier - 14€

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

Contreforts Alps – Omble Chevalier Maison Murgat, haricots verts d'Eyragues juste tombés aux amandes, prunes acidulées au Chaï Tea FAUCHON et hollandaise à la roquette sauvage - 44€      
THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 16€

Etable Limousine – Tartare de Bœuf assaisonné à la moutarde au piment d'Espelette FAUCHON et Pineau des Charentes. Câpres à queue, goutte de poivron, copeaux de comté 16 mois, sucrine au vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON, frites Fraïches - 39€     
THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet - 26€

 **Terroir des Maraîchers – Les poivrades de Bretagne rissolés**, risotto végétal de courgette et petit épeautre du Cher, enrobé au tartinable poivron mascarpone FAUCHON - 39€     
THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier - 14€

Campagne Mancelle – Noix de Veau Français, Poireaux crayons de la Sarthe rôtis aux anchois de Collioure, jus corsé au tartare d'algues FAUCHON - 44€   
THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier - 15€

Le Plat du Semainier - 39€

FROMAGES - DESSERTS

Campagne Champenoise – Chaource AOP au jus de volaille corsé, gelée de champagne FAUCHON - 16€    
AOP Chablis, 2023, 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 Azuréens – Figue de Provence rôtie, moelleux au yaourt et miel de d'Acacia de France FAUCHON, sorbet - 16€   
INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire » - 14€

Le Semainier

Accord Mets-Vins

LUNDI

Comme une Tagliata de Boeuf, copeaux de Beaufort de Savoie, Riquette, vinaigre balsamique de Modène 8 ans d'âge FAUCHON, polenta crémeuse - 39€

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



MARDI

Poissons de la pêche du Jour grillés, fenouil confit, jus d'arêtes safrané et **tapenade d'olive noire FAUCHON** - 39€

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



MERCREDI

Dos de cabillaud comme un aïoli

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

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



JEUDI

Echine de Porc Basque grillée, pommes de terre Mitrailles, sauce au **poivre noir de Malabar FAUCHON** et foie gras - 39€

THÉ CHAÏ TEA - 8€ / AOC Pessac Léognan, 2019, Les Demeiselles 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

Suprême de Volaille Fermière du Gatinais,

mousseline de pommes de terre, sauce albufera - 39€

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



DIMANCHE

Saucisse au couteau, 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€



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

MENU DÉCOUVERTE

Accord en 3 temps

AOP Chablis, 2023, Domaine Garnier

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 Côteaux d'Aix-en-Provence, 2023, « 1489 », Château d'Estoublon

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

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 Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier

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

93€ par personne

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 figues de Provence FAUCHON 

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

PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Contreforts Alpins – Omble Chevalier Maison Murgat, haricots verts d'Eyragues juste tombés aux amandes,
prunes acidulées au Chaï Tea FAUCHON et hollandaise à la roquette sauvage 

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Mersault, 2019, Domaine Patrick Javilier - 26€

Campagne Mancelle – Noix de Veau Français, Poireaux crayons de la Sarthe rôtis aux anchois de Collioure,
jus corsé au tartare d'algues FAUCHON 

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ - 8€ | AOC Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier - 15€

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

 **Champs De Provence – Belles tranches de tomates anciennes d'Eyragues**, confit de Green Zebra, vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON et glace au sésame noir 

THÉ MANGUE PASSION ET ORANGE - 8€ | AOC Côteaux d'Aix en Provence, 2023, « 1489 », Château d'Estoublon - 22€

PLAT DE LA MER

Bassins de Gravelines – Lingots de Bar rôtis, poivrade de Bretagne rissolés, tomates cerises de la presqu'île Guérandaise, huile d'olive de Provence FAUCHON infusée aux herbes estivales 

THÉ EARL GREY - 8€ | AOC Côteaux d'Aix-en-Provence, 2023, « 1489 », Château d'Estoublon - 22€

PLAT DE LA TERRE

Prairies Landaises – Magret de Canard de la Ferme de Jean Sarthe, confit d'aubergine à la sauce soja 3 ans d'âge, courgettes grillées, cromesquis des cuisses confites au poivre Voantsy Perifery FAUCHON 

THÉ DARJEELING IMPÉRIAL F.O.P - 8€ | AOC Crozes-Hermitage 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné - 19€

DESSERT

Vergers Azuréens – Figue de Provence rôtie, moelleux au yaourt et miel de d'Acacia de France FAUCHON, sorbet 

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

Allergènes



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 figues de Provence FAUCHON**



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

Champs De Provence – Belles tranches de tomates anciennes d'Eyragues, confit de Green Zebra,
vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON et glace au sésame noir



THÉ MANGUE PASSION ET ORANGE - 8€ | AOC Côteaux d'Aix en Provence, 2023, « 1489 », Château d'Estoublon - 22€

PLATS

Contreforts Alpins – Omble Chevalier Maison Murgat, haricots verts d'Eyragues juste tombés aux amandes,
prunes acidulées au **Chai Tea FAUCHON** et hollandaise à la roquette sauvage



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

Bassins de Gravelines – Lingots de Bar rôtis, poivrade de Bretagne rissolés, tomates cerises de la presqu'île Guérandaise,
huile d'olive de Provence FAUCHON infusée aux herbes estivales



THÉ EARL GREY - 8€ | AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier - 26€

Campagne Mancelle – Noix de Veau Français, Poireaux crayons de la Sarthe rôtis aux anchois de Collioure,
jus corsé au **tartare d'algues FAUCHON**



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

DESSERT

Vergers Azuréens – Figue de Provence rôtie, moelleux au yaourt et **miel de d'Acacia de France FAUCHON,** sorbet



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

Allergènes



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 figues de Provence FAUCHON** - 30€ 
THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | Champagne Laurent-Perrier Brut « 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, 2023, 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, 2023, Domaine Garnier - 14€

 **Champs De Provence – Belles tranches de tomates anciennes** d'Eyragues, confit de Green Zebra, **vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON** et glace au sésame noir - 24€ 
THÉ EARL GREY - 8€ | AOC Côteaux d'Aix en Provence, 2023, « 1489 », Château d'Estoublon - 22€

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

Prairies Landaises – Magret de Canard de la Ferme de Jean Sarthe, confit d'aubergine à la sauce soja 3 ans d'âge, courgettes grillées, cromesquis des cuisses confites au **poivre Voantsy Perifery FAUCHON** - 56 € 
THÉ DARJEELING IMPÉRIAL F.O.P - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné - 19€

Contreforts Alpains – Omble Chevalier Maison Murgat, haricots verts d'Eyragues juste tombés aux amandes, prunes acidulées au **Chai Tea FAUCHON** et hollandaise à la roquette sauvage - 44€ 
THÉ EARL GREY - 8€ | AOC Côteaux d'Aix-en-Provence, 2023, « 1489 », Château d'Estoublon - 22€

Campagne Mancelle – Noix de Veau Français, Poireaux crayons de la Sarthe rôtis aux anchois de Collioure, jus corsé au **tartare d'algues FAUCHON** - 44€ 
THÉ CHAI TEA - 8€ | AOC Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier - 15€

 **Terroir des Maraîchers – Les poivrades de Bretagne rissolés**, risotto végétal de courgette et petit épeautre du Cher, enrobé au **tartinable poivron mascarpone FAUCHON** - 39€ 
THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 16€

Bassins de Gravelines – Lingots de Bar rôtis, poivrades de Bretagne rissolés, tomates cerises de la presqu'île Guérandaise, **huile d'olive de Provence FAUCHON** infusée aux herbes estivales - 58€ 
THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Meursault, 2019, Domaine Patrick Javillier - 26€

FROMAGES - DESSERTS

Campagne Champenoise – Chaource AOP au jus de volaille corsé, **gelée de champagne FAUCHON** - 16€ 
AOP Chablis, 2023, 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 – Figue de Provence rôtie, moelleux au yaourt et **miel de d'Acacia de France FAUCHON**, sorbet - 16€ 
INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire » - 14€