



MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

Dîner du 24 décembre 2025

CANAPÉS

Trio de mises en bouche

Champagne Brut FAUCHON

ENTRÉE

Homard bleu grillé, confit de fenouil, **Caviar Baeri FAUCHON**, fumet à la citronnelle

AOC Alsace, Riesling, 2018, Clos Mathis, Domaine Ostertag

PLAT DE LA MER

Filet de truite de Baigorri, scorsonère rôti, clémentine corse,
beurre blanc au **Champagne Rosé FAUCHON**, œufs de truite

Champagne Rosé FAUCHON

PLAT DE LA TERRE

Suprême de volaille fermière du Gâtinais pochée au **Poivre Voantsy Périféry FAUCHON**
et truffe noire Melanosporum, poireaux de la Sarthe étuvés, jus de volaille corsé

AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier

FROMAGE (EN SUPPLÉMENT – 15€)

Chaource AOP à la truffe noire Melanosporum

AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier

DESSERT

Dessert signature de la Maison **FAUCHON**

Château Bouscassé, 2014, Pacherenc du Vic Bilh Brumaire

Menu unique à 170€ par personne, hors boissons

Accords Mets et Vins en supplément à 90€ par personne sans fromage, 115€ par personne avec fromage

TVA et service inclus