MENU DE NOËL

Déjeuner du 25 décembre 2025

CANAPÉS

Trio de mises en bouche

Champagne Brut FAUCHON

ENTRÉE

Foie gras de canard de la Ferme de Jean Sarthe, mi-cuit maison au Pineau des Charentes,
Confiture de Noël pomme angélique & épices FAUCHON

AOC Saint-Joseph, 2024, Domaine Durand

PLAT

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 130€ par personne, hors boissons

Accords Mets et Vins en supplément à 60€ par personne sans fromage, 85€ par personne avec fromage

TVA et service inclus