



# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Dîner du 31 décembre 2025

## CANAPÉS

Trio de mises en bouche

*Champagne Brut FAUCHON*

## AMUSE-BOUCHE

Noix de Saint-Jacques Normande, **Confit de Mangué Sechuan FAUCHON**

*AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier*

## 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 190€ 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