

# 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€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€

**Parcs Normands – 4 Huîtres Spéciales n°2 Perle Blanche,**

pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote    

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Sancerre, 2024, Domaine Lucien Crochet - 18€

**Terroir Pyrénéen – Haricots Tarbais au vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON, Œuf Bio parfait et chorizo Basque Ospital**

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Ainé - 22€     

## PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Côte Atlantique – Filet de Cabillaud rôti à la moutarde d'estragon FAUCHON.**

patate douce Bio du Val de Loire, émulsion façon Grenobloise      

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 14€

**Prairies de Bourgogne – Paleron de Bœuf Charolais confit au poivre Voantsy Périfery FAUCHON,**

mousse de panais, jus corsé à l'huile de noisette et Lard de Colonnata     

THÉ SHANGRILLA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€

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

et Pineau des Charentes. Purée de câpres, sucrose et frites fraîches      

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€

## Le Plat du Semainier

## DESSERT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**La Tartelette de saison**   

**Le Mille-Feuilles, vanille de Madagascar, sauce caramel**

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | Champagne Fauchon Rosé - 25€    

Allergènes



## LUNDI

**Blanquette de veau** et riz Pilaf au **confit d'oignon FAUCHON** - 39€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€



## MARDI

**Poisson de la pêche du jour** grillé au **mélange 5 Baies FAUCHON**,  
coquillages en marinère, légumes d'automne - 39€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC CHABLIS, 2023, Domaine Garnier et Fils - 14€



## MERCREDI

**Filet de canette de Challans** à l'orange, condiment carotte  
et céleri rave, sauce Bigarade au **thé Shangrilla FAUCHON** - 39€

THÉ SHANGRILLA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Ainé - 22€



## JEUDI

**Entrecôte de bœuf Charolais**, Pomme Pont Neuf  
au **poivre Malabar FAUCHON**, sauce Béarnaise - 39€

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Saint-Estèphe, 2020, Chateau Haut Marbuzet - 29€



## VENDREDI

**Parmentier de poisson aux herbes fraîches**,  
**crème de poivron Mascarpone FAUCHON** - 39€

THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS - 8€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€



## 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 - 17€



## DIMANCHE

**Dos de Lieu comme un Aioli**

à l'**Huile d'Olive mûrées de Provence FAUCHON** - 39€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€



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

## MENU DÉCOUVERTE

Accord en 3 temps

AOC Meursault, 2022, Domaine Patric Javillier

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils

Champagne Fauchon Rosé

*A partir de 56€ par personne*

## MENU DÉGUSTATION

Accord en 4 temps

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

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils

AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion,  
Chateau Larrivet Haut Brion

Champagne Fauchon Rosé

*80€ par personne*

## MENU SIGNATURE

Accord en 5 temps

AOC Meursault, 2022, Domaine Patric Javillier

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils

AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier

AOC Saint-Estèphe, 2020, Chateau Haut Marbuzet

AOC Champagne Fauchon Brut

*122€ par personne*

# A la carte

## Déjeuner

### ENTRÉES

**Terroir Pyrénéen – Haricots Tarbais** au vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON, Œuf Bio parfait et chorizo Basque Ospital - 24€

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Ainé - 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€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

**Écosse – Saumon fumé à la ficelle**, confit de pétales de rose FAUCHON, crème d'Isigny - 30€ 

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€

**Parcs Normands – 4/6 Huîtres Spéciales n°2 Perle Blanche**, pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote - 20€ / 30€ 

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Sancerre, 2024, Domaine Lucien Crochet - 18€

**Bassin d'Aquitaine – Caviar Oscetière FAUCHON** 30gr/50gr/125gr - 85/140/350€ 

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | Champagne Fauchon Rosé - 25€

### PLATS

**Côte Atlantique – Filet de Cabillaud rôti** à la moutarde d'estragon FAUCHON, patate douce Bio du Val de Loire, émulsion façon Grenobloise - 42€ 

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 14€

**Etable Limousine – Tartare de Bœuf au couteau**, assaisonnement à la moutarde au piment d'Espelette FAUCHON et Pineau des Charentes. Purée de câpres, sucrose et frites fraîches - 37€ 

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€

**Prairies de Bourgogne – Paleron de Bœuf Charolais confit** au poivre Voantsy Périfery FAUCHON, mousse de panais, jus corsé à l'huile de noisette et Lard de Colonnata - 42€ 

THÉ SHANGRILLA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€

 **Terroir des Maraîchers – Fricassée de petit épeautre du Cher** au confit d'oignon FAUCHON, champignons sauvages et émulsion de pain grillé - 40€ 

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2022, Domaine René Bouvier - 17€

### DESSERTS

**BISOU BISOU** - 15€ 

Le Signature, Le Vanille, Le Citron, Le Café

**Le Mille-Feuilles**, vanille de Madagascar, sauce caramel - 15€ 

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | Champagne Fauchon Rosé - 25€

**Arrière-Pays Azuréen – Figue de Solliès rôtie** au miel d'Acacia de France FAUCHON, crémeux des feuilles, mousse de yaourt, sorbet - 17€

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | Champagne Fauchon Rosé - 25€ 

# 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€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€

**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€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

## PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Côte Atlantique – Filet de Cabillaud rôti à la moutarde d'estragon FAUCHON,**  
patate douce Bio du Val de Loire, émulsion façon Grenobloise 

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 14€

**Prairies de Bourgogne – Paleron de Bœuf Charolais confit au poivre Voantsy Périfery FAUCHON,**  
mousse de panais, jus corsé à l'huile de noisette et Lard de Colonnata 

THÉ SHANGRILLA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€

## DESSERT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**La Tartelette de saison** 

**Le Mille-Feuilles,** vanille de Madagascar, sauce caramel

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | Champagne Fauchon Rosé - 25€



# Le Menu Diner Dégustation

Menu en 4 séquences - 80€

## ENTRÉE

**Terroir Pyrénéen – Haricots Tarbais** au vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON,  
Œuf Bio parfait et chorizo Basque Ospital

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné - 22€



## PLAT DE LA MER

**Automne Occitan – Poulpe grillé,** tartinable butternut miel et amandes FAUCHON,  
bouillon de courge au citron vert Bio

THÉ MELANGE FAUCHON - 8€ | AOC CHABLIS, 2023, Domaine Garnier et Fils - 14€



## PLAT DE LA TERRE

**Prairies de Bourgogne – Paleron de Bœuf Charolais confit** au poivre Voantsy Périfery FAUCHON,  
mousse de panais, jus corsé à l'huile de noisette et Lard de Colonnata

THÉ SHANGRILLA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€



## DESSERT

**Arrière-Pays Azuréen – Figue de Solliès rôtie** au miel d'Acacia de France FAUCHON,  
crèmeux des feuilles, mousse de yaourt, sorbet

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | Champagne Fauchon Rosé - 25€



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€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

**Automne Occitan – Poulpe grillé, Tartinable butternut miel et amandes FAUCHON,**  
bouillon de courge au citron vert Bio       

THÉ MELANGE FAUCHON - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 14€

## PLATS

**La Bretagne – Homard Bleu,**  
carotte des sables du Finistère au Kari Gosse et Farz de blé noir       

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

**Ferme Orléanaise – Pigeon du Gatinais laqué**  
au **caramel de 5 baies FAUCHON**, céleri rave, coing et champignons sauvages    

THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 8€ | AOC Saint-Estèphe, 2020, Chateau Haut Marbuzet - 29€

## PRÉ-DESSERT

**Arrière-Pays Azuréen – Figue de Provence rôtie,** moelleux au yaourt et **miel de d'Acacia de France FAUCHON**, sorbet  

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€

## DESSERT

**Campagne Normande – Tatin de pomme Arienne** et céleri rave,  
**caramel de sarrasin FAUCHON**, pickles au Calvados et glace à la crème d'Isigny    

THÉ NOIR LA POMME - 8€ | AOC Champagne Fauchon Brut - 21€

### Allergènes

 Gluten  Lait  Sulfites  Oeufs  Poissons  Céleri  Mollusque  Fruits à coque  Soja  Crustacés  Moutarde  Sésame  Arachides  Lupin

# A la carte

## Diner

### ENTRÉES

**Terroir Pyrénéen – Haricots Tarbais** au vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON, Œuf Bio parfait et chorizo Basque Ospital - 24 €

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Ainé - 22€

**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€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

**Automne Occitan – Poulpe grillé**, tartinable butternut miel et amandes FAUCHON, bouillon de courge au citron vert Bio - 27€

THÉ MELANGE FAUCHON - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 14€

**Écosse – Saumon fumé à la ficelle**, confit de pétales de rose FAUCHON, crème d'Isigny - 30€

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€

**Parcs Normands – 4/6 Huîtres Spéciales n°2 Perle Blanche**, pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote - 20€ / 30€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Sancerre, 2024, Domaine Lucien Crochet - 18€ - 14€

**Bassin d'Aquitaine – Caviar Oscietre FAUCHON** 30gr/50gr/125gr - 85/140/350€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Champagne Fauchon Rosé - 25€

### PLATS

**Prairies de Bourgogne – Paleron de Bœuf Charolais confit** au poivre Voantsy Périfery FAUCHON,

mousse de panais, jus corsé à l'huile de noisette et Lard de Colonnata - 42 €

THÉ SHANGRILLA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Ainé - 19€

**Côte Atlantique – Filet de Cabillaud rôti** à la moutarde d'estragon FAUCHON, patate douce Bio du Val de Loire, émulsion façon Grenobloise - 42€

THÉ EARL GREY - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 14€

**Ferme Orléanaise – Pigeon du Gatinais laqué** au caramel de 5 baies FAUCHON, céleri rave, coing et champignons sauvages - 58€

THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 8€ | AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet - 29€

**Terroir des Maraîchers – Fricassée de petit épeautre du Cher** au confit d'oignon FAUCHON,

champignons sauvages et émulsion de pain grillé - 40€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2022, Domaine René Bouvier - 17€

**Champs de Seine et Marne – Côte de veau Français**, pomme de terre croustillante de la ferme d'Eprunes,

marmelade d'endive au Champagne Rosé FAUCHON - 51€

THÉ LE FIVE O'CLOCK - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Ainé - 22€

**La Bretagne – Homard Bleu**, carotte des sables du Finistère au Kari Gosse et Farz de blé noir - 72€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

### DESSERTS

**BISOU BISOU** - 15€

Le Signature, Le Vanille, Le Citron, Le Café

**Le Mille-Feuilles**, vanille de Madagascar, sauce caramel - 15€

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | Champagne Fauchon Rosé - 25€

**Arrière-Pays Azuréen – Figue de Solliès rôtie** au miel d'Acacia de France FAUCHON, crémeux des feuilles, mousse de yaourt, sorbet - 17€

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

**Campagne Normande – Tatin de pomme Arienne** et céleri rave,  
caramel de sarrasin FAUCHON, pickles au Calvados et glace à la crème d'Isigny - 17€

THÉ NOIR LA POMME - 8€ | AOC Champagne Fauchon Brut 21€