

menu DES FÊTES

DU 1ER DÉCEMBRE 2025
AU 5 JANVIER 2026

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques Normandes,
potimarron, **Confit au miel de fleurs de France 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

Magret de Canard de la Ferme Jean Sarthe, velours de topinambour à la truffe
noire Melanosporum, sauce Albufera à la crème **Poivron mascarpone FAUCHON**

AOC Crozès-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet

DESSERT

Pomme fondante au **Caramel de sarrasin FAUCHON**, glace façon tatin

Château Bouscassé, 2014, Pacherenc du Vic Bilh Brumaire

90€ par personne, hors boissons

Accords Mets et Vins en supplément à 65€ par personne

TVA et service inclus



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



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



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 Mangue 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