

MENU DÉJEUNER DES FÊTES

Du 1er décembre 2026 au 4 janvier 2027

Pour célébrer la saison festive, le Grand Café Fauchon imagine un déjeuner gourmand aux saveurs de saison, où produits d'exception et créations délicates se rencontrent pour savourer la magie des fêtes au cœur de Paris

Menu Déjeuner en 3 séquences

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Foie gras de canard de la ferme de Jean-Sarthe
Mi-cuit maison au Pineau des Charentes, confiture FAUCHON

PLAT

Saint-Jacques Normandes rôties
Fenouil fondant et confit de poire

DESSERT

Choix d'une pâtisserie FAUCHON
par notre Chef Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

65€ PAR PERSONNE

*Menu unique pour tous les convives - Hors boissons
Menu non contractuel, susceptible d'évoluer selon les arrivages et la saisonnalité des produits*

MENU DÎNER DES FÊTES

Du 1er décembre 2026 au 4 janvier 2027

Pour célébrer la saison festive, le Grand Café Fauchon imagine un déjeuner gourmand aux saveurs de saison, où produits d'exception et créations délicates se rencontrent pour savourer la magie des fêtes au cœur de Paris

Menu Dîner en 4 séquences

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Cœur de saumon d'Écosse fumé à la ficelle
Crème d'Isigny et confiture FAUCHON

PLATS

Saint-Jacques Normandes rôties
Fenouil fondant et confit de poire

Magret de canard de la Ferme Jean-Sarthe
Mousseline de panais à la truffe noire
Melanosporum, sauce Albufera

DESSERT

Choix d'une pâtisserie FAUCHON
par notre Chef Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

85€ PAR PERSONNE

*Menu unique pour tous les convives - Hors boissons
Menu non contractuel, susceptible d'évoluer selon les arrivages et la saisonnalité des produits.*