FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

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 AU CHOIX

Œuf bio mollet
Topinambour, girolles, jus au poivre
Voatsiperifery

Saint-Jacques normandes
Praliné de sarrasin, céleri-rave, beurre à la main de Bouddha

---

PLAT AU CHOIX

Maigre grillé
Petit épeautre, chorizo Ibaïama, couteaux

Magret de canard de la ferme Jean-Sarthe
Panais, sauce Albufera et truffe noire Melanosporum

DESSERT

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

PLAT ET DESSERT À 50€
ENTRÉE ET PLAT À 55€
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT À 65€
PAR PERSONNE – HORS BOISSONS

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

FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

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.