

LE MENU DÉJEUNER FAUCHON

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 46€ / Entrée-Plat-Dessert : 57€
Starter-Main course or Main course-Dessert: 46€ / Starter-Main course-Dessert: 57€

ENTRÉE AU CHOIX / CHOICE OF STARTER

Foie gras de canard de la ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, **compotée de figues violettes de Provence FAUCHON**
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, home-made semi-cooked, with Pineau of Charentes, FAUCHON Provence purple fig compote

4 Huîtres Fines de Claire n°2 accompagnées de pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote et citron
4 Fines de Claire n°2 oysters served with rye bread, butter, shallot vinegar and lemon

Baie de Saint-Malo - Saint Jacques, Pomelo Corse, confit d'endives, gelée de **Champagne FAUCHON rosé**
Scallops, Corsican Pomelo, chicory confit, FAUCHON rosé Champagne jelly

PLAT AU CHOIX / CHOICE OF MAIN COURSE

Port de Lorient - Lieu Jaune rôti, mousseline de carottes, **moutarde à l'estragon FAUCHON**, jus de poisson corsé
Roasted Pollack, carrot mousseline, FAUCHON tarragon mustard, full-bodied fish juice

Les Landes - Suprême de volaille, pétales de Roscoff, civet de sarrasin, **compotée d'oignons FAUCHON**
Poultry supreme, Roscoff petals, buckwheat civet, FAUCHON onion compote

Le plat du semainier
The weekly dish

DESSERT AU CHOIX / CHOICE OF DESSERT

Le palet de chèvre Maison Fabre, **miel d'Acacia de France FAUCHON**, noix caramélisées, piment d'Espelette
Maison Fabre goat cheese, FAUCHON Acacia honey from France, caramelized walnuts, Espelette pepper

Hauteurs de Menton - Gâteau au citron, sorbet yuzu, crème mousseline vanille, **huile d'olive mûrée de Provence AOC FAUCHON**
Lemon cake, yuzu sorbet, vanilla mousseline cream, FAUCHON AOC Provence olive oil

Salade de Fruits du moment, sirop au **Thé FAUCHON « Un Après-Midi à Paris »**
Fruit salad of the moment, FAUCHON "Un Après-Midi à Paris" tea syrup

SEMAINIER SERVI AU DÉJEUNER / WEEKLY LUNCH MENU

LUNDI / Monday : Epaulé d'agneau de 7 heures aux champignons, ragout d'épeautre / 7-hour lamb shoulder with mushrooms, spelt ragout	36
MARDI / Tuesday : Kouloubiac de saumon, beurre blanc, légumes, sucrose / Kouloubiac of salmon, beurre blanc, vegetables, sucrose	38
MERCREDI / Wednesday : Aile de raie à la grenobloise, légumes / Grenoble-style skate wing, vegetables	35
JEUDI / Thursday : Vol au vent de veau, ris de veau, champignons, jus corsé / Veal vol au vent, sweetbreads, mushrooms and full-bodied juice	35
VENDREDI / Friday : Parmentier de poisson aux herbes fraîches, crème d'ail confit / Fish parmentier with fresh herbs and garlic confit cream	34
SAMEDI / Saturday : Joue de bœuf braisée façon Rossini, pommes de terre mitraille / Rossini-style braised beef cheek with "mitraille" potatoes	38
DIMANCHE / Sunday : La volaille rôtie, mousseline de pommes de terre, copeaux de Comté / Roast poultry, potato mousseline, Comté cheese shavings	35

LES ENTRÉES INCONTOURNABLES / MUST-HAVE STARTERS

ACCORD METS ET THÉS FAUCHON / FAUCHON FOOD AND TEA PAIRING : 7€

Saumon fumé à la ficelle, confiture d'ananas, goyave et passion aux baies de verveine FAUCHON, crème d'Isigny 28
Smoked salmon à la ficelle, pineapple, guava and passion fruit jam with FAUCHON verbena berries, Isigny cream

*INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel
A gourmet blend of South African Rooibos, chamomile and verbena, with sweet notes of honey and caramel*

Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, compotée de figes violettes de Provence FAUCHON 26
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, home-made semi-cooked, with Pineau of Charentes, FAUCHON Provence purple fig compote

*THÉ DE CEYLAN B.O.P. : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche
Ceylon black tea with broken leaves. Fresh liquor with clear astringency; fruity notes, smooth and long on the palate*

4 / 6 Huîtres Fines de Claire n°2 accompagnées de pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote et citron 18 / 25
4 / 6 Fines de Claire n°2 oysters served with rye bread, butter, shallot vinegar and lemon

*THÉ JASMIN CHUNG HAO : Thé vert fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin
Flowery, herbaceous green tea with the sweet scent of jasmine*

Caviar d'Osciette Français d'Aquitaine 50gr / 125gr 140 / 350
French Oscietra Caviar from Aquitaine 50gr / 125gr

*THÉ DE CEYLAN B.O.P. : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche
Ceylon black tea with broken leaves. Fresh liquor with clear astringency; fruity notes, smooth and long on the palate*

LES ENTRÉES DU MOMENT / STARTERS OF THE MOMENT

ACCORD METS ET THÉS FAUCHON / FAUCHON FOOD AND TEA PAIRING : 7€

Baie de Saint-Malo - Saint Jacques, Pomelo Corse, confit d'endives, gelée de Champagne FAUCHON rosé 19
Scallops, Corsican Pomelo, chicory confit, FAUCHON rosé Champagne jelly

*THÉ OHANAMI : Thé fleuri aux notes délicates et suaves de fleurs de cerisier
Flowery tea with delicate, sweet notes of cherry blossom*

Languedoc - Escargots Petits Gris, beurre d'ail noir, tartinable artichauts et fromage frais FAUCHON, brioche grillée 22
Petits Gris snails, black garlic butter, artichoke and FAUCHON fromage frais spread, toasted brioche

*THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées
Chinese green flat leaves tea. Gentle, round with a mild astringency and herbal, fresh flavours.*

Au large du Finistère - Langoustine en bouillon, céleri branche et pousses de printemps, confiture poire et bleuet FAUCHON 25
Langoustine in broth, celery and spring shoots, FAUCHON pear and blueberry jam

*THÉ EARL GREY & BLEUETS : Thé noir parfumé à la bergamote aux notes vives et citronnées
Bergamot-scented black tea with lively, lemony notes*

Tous nos prix sont en euros, service compris / All our prices are in euros, service included

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux / All our meat and fish are of French origin and sourced from local producers

LES PLATS / MAIN COURSES

ACCORD METS ET THÉS FAUCHON / FAUCHON FOOD AND TEA PAIRING : 7€

- Port de Lorient – Lieu Jaune rôti, mousseline de carottes, **moutarde à l'estragon FAUCHON**, jus de poisson corsé 35
Roasted Pollack, carrot mousseline, FAUCHON tarragon mustard, full-bodied fish juice
THÉ MÉLANGE FAUCHON : Thé noir fruité aux parfums d'agrumes et de vanille
Fruity black tea with scents of citrus and vanilla
- Comme en Bretagne – Ris de veau croustillants, pétales de Roscoff, civet de sarrasin, **compotée d'oignons FAUCHON** 41
Crispy veal sweetbreads, Roscoff petals, buckwheat stew, FAUCHON onion compote
THÉ CHAÏ TEA : Thé noir oriental où les parfums sensuels de vanille se mêlent à la richesse des épices
Oriental black tea, where the sensual fragrance of vanilla blends with the richness of spices
- Côte du Morbihan – Barbue de petit bateau côtier infusé au **Thé FAUCHON Un Après-Midi à Paris**, petit pois, beurre blanc au Yuzu, Umibudo 39
Barbue infused with FAUCHON Un Après-Midi à Paris tea, peas, Yuzu beurre blanc, Umibudo
THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS : Thé noir ambré aux parfums doux et poudrés de vanille, d'agrumes et de rose
Amber black tea with sweet, powdery scents of vanilla, citrus and rose
- Plateau de Lozère – Selle d'Agneau rôtie au **Miel d'Acacia de France FAUCHON**, asperges vertes, amandes, Chartreuse Jaune 40
FAUCHON Roasted Saddle of Lamb with Acacia Honey from France, green asparagus, almonds, Chartreuse Jaune
THÉ VERT SENCHA : Thé vert de Chine à feuilles plates doux et rond avec une légère astringence et des saveurs fraîches et herbacées
Chinese green flat leaves tea. Gentle, round with a mild astringency and herbal, fresh flavours.
- Prairies d'Aquitaine – Côte de Veau fumée aux Sarments de vigne à partager pour deux personnes 86
Smoked veal cutlet with vine shoots to share for two people
THÉ DE CEYLAN B.O.P. : Thé noir de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche ; notes fruitées, onctueuses avec une belle longueur en bouche
Ceylon black tea with broken leaves. Fresh liquor with clear astringency; fruity notes, smooth and long on the palate

LES GARNITURES / SIDES

UNE GARNITURE AU CHOIX ACCOMPAGNANT VOTRE PLAT. GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 6€
A SIDE OF YOUR CHOICE TO ACCOMPANY YOUR DISH. ADDITIONAL SIDE : 6€

Gratin de pommes de terre au citron confit / *Gratin of potatoes with lemon confit*

Fricassée de grand épeautre Alsacien, copeaux de Comté / *Alsatian spelt fricassee, Comté cheese shavings*

Cassolette de légumes du moment aux herbes / *Vegetable and herb cassolette*

Pommes de terre mitraille sautées au jus de viande, cébettes / *Mitraille potatoes, fried in gravy with spring onions*

Sucrine et roquette au vinaigre de Modène IGP, huile d'olive mûrée / *Sucrine and arugula with IGP Modena vinegar and mature olive oil*

LES FROMAGES / CHEESES

Le palet de chèvre Maison Fabre, **miel d'Acacia de France FAUCHON**, noix caramélisées, piment d'Espelette 10
Maison Fabre goat cheese, FAUCHON Acacia honey from France, caramelized walnuts, Espelette pepper

Sélection de fromages / *Selection of cheeses* 12

Tous nos prix sont en euros, service compris / *All our prices are in euros, service included*

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux / *All our meat and fish are of French origin and sourced from local producers*

LES DESSERTS INCONTOURNABLES / MUST-HAVE DESSERTS

- Entremet BISOU BISOU signature / *Signature BISOU BISOU Entremet* 14
Moelleuse dacquoise, croustillant amande, confit de fraise au piment d'Espelette, ganache vanille à la menthe fraîche
Soft dacquoise, crunchy almond base, strawberry confit with a hint of Espelette pepper, vanilla ganache infused with fresh mint
THÉ BISOU BISOU : un thé vert parfumé de Chine aux notes rafraichissante de menthe et de fraise relevé par une pointe de piment
A fragrant green tea from China with refreshing notes of mint and strawberry enhanced by a hint of chili pepper
- Entremet BISOU BISOU Vanille / *BISOU BISOU Vanilla Entremet* 14
La douce alliance de la noix de pécan et de la vanille pour une création riche en douceur et en gourmandise
The sweet alliance of pecan and vanilla for a creation rich in sweetness and indulgence
THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS : Thé noir ambré aux parfums doux et poudrés de vanille, d'agrumes et de rose
Amber black tea with sweet, powdery scents of vanilla, citrus and rose
- Entremet BISOU BISOU Citron / *BISOU BISOU Lemon Entremet* 14
Une version acidulée aux notes puissantes de citron, adoucie par l'onctuosité de la meringue italienne. L'équilibre parfait entre fraîcheur et douceur
An acidic version with powerful lemon notes, softened by the creaminess of Italian meringue. The perfect balance between freshness and sweetness
THÉ SHANGRILLA : Thé noir fruité aux parfums zestés et chaleureux de bergamote, d'orange et de citron
Fruity black tea with warm, zesty fragrances of bergamot, orange and lemon

LES DESSERTS DU MOMENT / DESSERTS OF THE MOMENT

- Hauteurs de Menton - Gâteau au citron, sorbet yuzu, crème mousseline vanille, **huile d'olive maturée de Provence AOC FAUCHON** 14
Lemon cake, yuzu sorbet, vanilla mousseline cream, FAUCHON AOC Provence mature olive oil
INFUSION VERVEINE : Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives
Lemony, tangy herbal tea with digestive benefits
- Terres de l'Île de Batz - Carotte des sables, **praliné noisette du Piémont FAUCHON**, trait de gingembre et glace chocolat 14
Sand carrot, FAUCHON Piedmont hazelnut praline, ginger and chocolate ice cream
THÉ NOIR LE FIVE O'CLOCK : Thé noir d'Inde du Sud de la région des Montagnes Bleues aux feuilles brisées. Tasse vive et agréable, aux notes de cacao
South Indian black tea from the Blue Mountains region with broken leaves. A lively, pleasant cup, with notes of cocoa
- Le Mille-Feuilles, vanille de Madagascar, sauce caramel 15
Mille-Feuilles, Madagascar vanilla, caramel sauce
INFUSION MARCHAND DE RÊVE : Mélange gourmand de Rooibos d'Afrique du Sud, de camomille et de verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel
A gourmet blend of South African Rooibos, chamomile and verbena, with sweet notes of honey and caramel
- Salade de Fruits du moment, sirop au **Thé FAUCHON Un Après-Midi à Paris** 12
Fruit salad of the moment, FAUCHON Tea syrup Un Après-Midi à Paris
THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS : Thé noir ambré aux parfums doux et poudrés de vanille, d'agrumes et de rose
Amber black tea with sweet, powdery scents of vanilla, citrus and rose

Tous nos prix sont en euros, service compris / All our prices are in euros, service included

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et issus de producteurs locaux / All our meat and fish are of French origin and sourced from local producers

FAUCHON

L'HÔTEL

PARIS

FAUCHON

L'HÔTEL

KYOTO

MENU OMAKASE

CRÉÉ PAR NOS CHEFS
BAPTISTE LIMOUZIN & KEIICHIRO HAYASHI

Filet de maquereau brûlé, condiment betterave au vinaigre de cerisier Sakura, Umibudo

Thé FAUCHON « Ohanami » :

Thé vert de Chine aux notes douces de cerise et fruits rouges

Gelée de coquillages au Kombu, purée de panais parfumée au Shiso

Lieu jaune laqué au soja, sauce beurre Yuzu

Thé FAUCHON « Un Après-Midi à Paris » :

Thé noir ambré aux parfums poudrés de vanille, d'agrumes et de rose

ou

Côte de Veau rôtie, sauce Mornay au Miso blanc

Thé FAUCHON « Un Après-Midi à Paris » :

Thé noir ambré aux parfums poudrés de vanille, d'agrumes et de rose

BISOU BISOU au thé « Une nuit à Kyoto »

Thé FAUCHON « Une Nuit à Kyoto » :

Thé vert du Japon aux arômes fruités de cerise, poire et mandarine



Menu: 72€

Accord Thés : 12€

Disponible au Grand Café Fauchon du 1er au 30 Avril

FAUCHON
L'HÔTEL
PARIS

FAUCHON
L'HÔTEL
KYOTO

OMAKASE MENU

CREATED BY OUR CHEFS
BAPTISTE LIMOUZIN & KEIICHIRO HAYASHI

Burnt mackerel fillet, beet condiment with Sakura cherry vinegar, Umibudo

FAUCHON tea "Ohanami":

Chinese green tea with sweet cherry and red fruit notes

Shellfish jelly with Kombu, parsnip purée flavored with Shiso

Pollack glazed with soy, Yuzu butter sauce

FAUCHON tea "An Afternoon in Paris":

Amber black tea with powdery vanilla, citrus and rose scents

or

Roasted Veal Chop, Mornay sauce with white Miso

FAUCHON tea "An Afternoon in Paris":

Amber black tea with powdery vanilla, citrus and rose scents

BISOU BISOU tea-based "A night in Kyoto"

FAUCHON tea "A Night in Kyoto":

Japanese green tea with fruity aromas of cherry, pear and tangerine



Menu: 72€

Tea pairing: 12€

Available at The Grand Café Fauchon from April 1st to April 30th