

# 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

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