

Nous vous proposons des accords thés & mets subtils et équilibrés qui sublimeront vos plats en faisant résonner des notes communes ou en les complétant dans une parfaite harmonie.

VEGETAUX

Thé blanc Pai Me Tan
Darjeeling Imperial

MER

Lapsang Souchong
Thé vert Jasmin

TERRE

Thé bleu Oolong

FROMAGES

Thé vert fruit rouge

DOUCEURS

Tilleul Menthe

LES GLAM'HOURS

Le saumon d'Isigny 15€

Le Jambon de Patrick Duler 15€

Le Lomo Basque 8€

La sélection de fromage 10€

LES COCKTAILS

FAUCHON

Gourmandise 18€

Celebration 18€

G.L.A.M 18€

A.C.C.R.O 18€

LES MOCKTAILS

La Parisienne 14€

La fine bouche 14€

LES VEGETAUX

Tomates bio & Burrata de la bergerie de Rambouillet 10€

Girolles de saisons, œuf Mollet bio et bouillon de légumes 13€

Riso de fleur de Courgette & Truffe d'été Estivium 15€

Gaspacho de Courgettes & Concombres 9€

LA MER

Saumon fumé d'Isigny 11€

Chair de Tourteau d'Atlantique en cannelloni, Aneth et Granny Smith 12€

Ceviche de Daurade 10€

Raviole de Langoustine & bouillon de Crustacé au thé Shangrilla 12€

Riso de Couteaux & Poulpes 10€

Crevette Obsiblu en Tempura 13€

Filet de Saint Pierre & émulsion Safranée 17€

Sole côtière façon Meunière & Pomme de Mer 18€

LA TERRE

Foie gras de Canard de la ferme de Jean Sarthe 14€

Pâté en croute « FAUCHON » 12€

Porc noir Gascon de Patrick Duler 50 mois en jambon 14€

Poitrine de Volaille Orléanaise 12€

Carré d'Agneau du Quercy rôti & cassoulet de Coco de Paimpol 14€

Quasi de Veau fermier 17€

LES DOUCEURS

Tarte au Citron Jaune et éclats de Meringues 11€

Carrément choc 11€

Tartelettes aux fruits de saison 11€

Bisous Bisous fruit rouges, menthe et piment 11€

Millefeuille à la vanille de Tahiti 11€