

*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€