

Approches

Le Homard Breton	24 €
Raviole végétale de homard, caviar d'aubergine et tomates sauce vierge	
La Compression de Pomme de Terre Foie Gras	26 €
Effeillé de pomme de terre et foie gras au torchon, truffe d'été	
Le Poulpe	24€
Choux fleur rôti, miel et gel d'agrumes	

Déclarations

La Saint-Jacques	34 €
Saint-Jacques et coing snackés, mayonnaise de corail et écume de cidre	
Le Perdreau	38 €
Suprême de perdreau, flambé au Capucin Cuisse confite, champignons de saison et maïs <i>(Scénographie élaborée par Gil Galasso, MOF)</i>	
L'Agneau des Pyrénées	36 €
Epaule d'agneau confite Choux, brocolis en cru cuit et noisette	

Entremises

Le Fromage	16 €
Association de Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne Mascarpone à la fève de Tonka et <i>cranberry</i>	

Tentations

Le Soufflé	16 €
Soufflé chaud à la poire Williams Sorbet fenouil et mirliton poire noisette	
Le Palet de Lucie	16 €
Mousse de fromage blanc, crème brulée, fève de tonka, <i>brownie</i> cacahuète, Sablé cacao fleur de sel et sorbet du moment	
La Figue	14 €
Figues fraîches, faisselle de chèvre, crème de noix et croustillant	

C'EST LA RENTREE, LE MONDE CHANGE !

Après ces derniers mois, toute l'équipe du restaurant Jacques Faussat a le plaisir de vous retrouver pour de nouveaux moments de partage et de convivialité.

Toujours en quête de nouvelles associations, la cuisine que nous proposons est, à l'image des saisons et de la nature, un éternel renouveau.

Les Chefs Jacques Faussat et Geoffrey Rembert sont animés par cette volonté de transmettre des valeurs de simplicité et de générosité. Ils défendent également une cuisine engagée et humaine proche des artisans, agriculteurs et producteurs qui sont les véritables gardiens d'un savoir ancestral. Le restaurateur apparaît ainsi comme un ambassadeur, un trait d'union entre l'Homme et la Terre à une époque où tous ces éléments semblent déconnectés les uns des autres. L'équipe du restaurant aura alors à cœur de rendre hommage à ces artisans sans qui rien ne serait possible.

Conscients également des enjeux actuels, nous prôtons, autant que possible, une démarche écologique et responsable, respectueuse des cycles et des saisons.

A travers nos menus composés en étroite collaboration avec les artisans et producteurs, toute l'équipe vous invite à un voyage au plus près de la terre et des saveurs.

« Cuisiner c'est donner une saveur à l'amour »

Nous tenons à rendre hommage au courage et au dévouement des équipes soignantes dans leur action au quotidien. Ainsi, toute notre équipe s'associe à l'opération « **Le Bon Menu** » conduite par le Guide MICHELIN et renversera **10% du menu « Retour des champs »** afin d'offrir aux soignants - grâce à la plateforme "A table, les soignants" - une invitation dans notre établissement.

Menu 4 plats – Retour des champs

Pour l'ensemble des convives

4 plats : 74 €

Accord mets-vins : 40 €

La richesse des marchés de saison, nous fera souvent aussi vous conseiller des mets du jour de bouche à oreille et plats végétariens



PRIX NETS T.T.C., SERVICE INCLUS

Couverture, Photographie originale d'Olivier Dassault, « Winter », 2010

Approches

Le Homard Breton	24€
Herbal lobster <i>raviole</i> , aubergine caviar and tomato with virgin sauce	
La Compression de Pomme de Terre Foie gras	26€
Peeled potatoes and <i>foie gras</i> clothed <i>torchon</i> , summer truffle	
Le Poulpe	24 €
Octopus, roasted cauliflower, honey and citrus gel	

Déclarations

La Saint-Jacques	34€
Seared scallops and quince, coral mayonnaise, foam cider	
Le Perdreau	38€
Partridge breast flambé using the capucin technic Leg confit, seasonal mushrooms and corn <i>(staging designed by Gil Galasso, MOF)</i>	
L'Agneau des Pyrénées	36€
Shoulder of lamb confit Cabbage, raw cooked broccoli and hazelnut	

Entremises

Le Fromage	16€
Combination of Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne Tonka beans mascarpone and Cranberry	

Tentations

Le Soufflé	16€
Hot Williams pear <i>soufflé</i> Fennel sorbet and pear hazelnut <i>mirliton</i> tart	
Le Palet de Lucie	16€
Cottage cheese mousse, <i>crème brûlée</i> and tonka bean, peanut brownie, salt flower and cacao <i>sablé</i> Seasonal sorbet	
La Figue	16€
Fresh figs, goat milk <i>faiselle</i> , nuts cream and crunchy biscuit	

AT LAST BREAK'S OVER, THE WORLD IS CHANGING!

After these last few months, Jacques Faussat restaurant team is pleased to welcome you back for new moments of sharing and conviviality.

Always looking for new associations, the cuisine we provide is, as seasons and nature, a perpetual renewal.

Chefs Jacques Faussat and Geoffrey Rembert are driven by a commitment to convey values such as simpleness and generosity. Furthermore, they pursue a committed and human cuisine in close ties with craftsmen, farmers and local producers who are the true keepers of a traditional knowledge. Hence the restaurateur is merely an ambassador, a link between Men and Nature at a time when those elements seem disconnected from one another. Jacques Faussat restaurant team is eager to pay a tribute to those artisans, without whom nothing would be possible.

Fully aware of today's challenges, we advocate, as far as possible, in favour of an environmental-friendly and responsible approach, respectful of the cycle of seasons.

Throughout our menus, created in close collaboration with craftsmen and producers, the whole team invites you to take a journey close to nature and flavours.

« *Cooking means imparting taste to love* »

We would like to honour the courage and dedication of the caregivers and health teams in their daily work. In order to do so, the whole team decided to join « **Le Bon Menu** » initiative undertaken by *le Guide MICHELIN*. We pledge to return **10% of our menu « Retour des champs »** in order to invite health teams into our establishment – using the "A table, les soignants" platform.

Menu – Retour des champs

For all guests

4 courses : 74€

Food and wine pairing : 40€

The wealth of season markets will provide daily recommendations thanks to the word-of-mouth.

We will also be glad to provide vegetarian and gluten free courses



NET PRICES (V.A.T INCLUDED),
INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES

Cover, Original photograph
by Olivier Dassault, « Winter »,
2010