

LA CARTE

Approches

Octopucine

Poulpe confit, coulis de Capucine, émulsion Poivron vert et Kombawa, Céleris maraichers rôtis 30 €

Les Forces de l'Orge 28 €

Artichauts et champignons de Paris aux parfums de Malt, Orge légèrement Torréfié

Hommage à Anna Deslion 38 €

Compression de Pomme de terre et Foie gras monté à cru
Condiments oignon et thym citron acidulé/Jus de volaille rafraichi au Xérés

Truffe blanche d'Alba

Declarations

Du Lotte au Gers 38 €

Lotte rôtie sur l'arête, olives de Kalamata, fleurs de Courgette et Poivron jaune à l'huile d'Argan

Les Vertus de Lisette 30 €

Lisette mi-cuite au Vic-Bihl et Aromates
Caviar d'Aubergine fumé aux baies de cimes, Mouron des oiseaux au Kumbawa

Lard et la Manne Hier 38 €

Suprême de Pigeon, flambé au Capucin
La Cuisse confite, Chartreuse Chou vert céleri

La Course Royale du Lièvre 38 €

Lièvre français, échalotes rôties, ravioles végétales de topinambour et foie gras,

Le Veau en robe blanche 36 €

Quasi de Veau rôti
Mousseline de Butternut à l'orange Amère
Cacahuètes grillées, Ghoo Cress

Cinquante Nuances de Ris 48 €

Ris de Veau et Condiment d'Ail noir
Mousseline de Daïkon au foin grillé et Riz soufflé

Entremises

Fleurs...bleues 16 €

Brie Fermier, Roquefort et Fromage italien

Tentations

Le Vacherin se couvre 14 €

Marron et Cardamome
Sorbet Williamine

Dans un Souffle... 16 €

Soufflé pêche / Coulis pêche
Glace Verveine

La Brise d'Occitanie 14 €

Fontainebleau en miroir, Compotée de Figs au Romarin brûlé
Herbes fraîches

Un Automne en Hiver

Toulouse Lautrec

AU DÉJEUNER

42 EUROS*

L'œuf façon Florentine

Œuf Parfait, Comté en émulsion
Pousses d'épinards

Colvert en Venaison

La Compression de Pomme de Terre au Foie gras

-

Le Cabillaud Cuit Nacré

Haricots de Tarbais et tomates séchées
Chorizo et Cécina

Magret de Canard du Sud-Ouest

Mousseline de Butternut à l'orange Amère
Cacahuètes grillées, Ghoa Cress

Le Civet de Sanglier

Poireau grillé, dentelle de tempura au poivre long, shiso vert et Marjolaine

-

Fromage monté

Brie fermier, Roquefort et Fromage italien

Vacherin sauvage

Marron et Cardamome, sorbet poire William

Soufflé chaud Pêche

Coulis pêche et verveine

Menu de saison également au dîner !

FROMAGE INCLUS SUR SUGGESTIONS DU CHEF
EN SEMAINE UNIQUEMENT

48€*

MENUS DÉGUSTATION

Pour l'ensemble des convives

LES SUGGESTIONS DU CHEF

4 plats : 115 €

Accord mets-vins, 50€

6 plats : 160 €

Accord mets-vins, 90€

*T.T.C., service compris

RESTAURANT Jacques Faussat

LE RESTAURANT EST OUVERT

DU LUNDI AU VENDREDI ET LE SAMEDI SOIR D'OCTOBRE À AVRIL,
DU LUNDI AU VENDREDI, MIDI ET SOIR DE MAI À SEPTEMBRE

POUR RÉSERVER, CONTACTEZ-NOUS AU
01 47 63 40 37

RESERVATIONS@JACQUESFAUSSAT.COM

WWW.JACQUESFAUSSAT.COM

Nous disposons d'un salon privatif à l'abri des regards,
d'une capacité de 15 à 20 personnes
et pouvons vous proposer
des prestations sur mesure !

Olivier Dassault s'invite chez Jacques Faussat !
Exposé depuis cette rentrée, il vous fait partager son
univers photographique singulier.