

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 €
Effeuillé de pomme de terre et foie gras au torchon, truffe d'été	
Le Cèpe	22 €
Cèpe farcis, jus de laitue, émulsion café Grand cru	

Déclarations

Le Rouget-barbet de Petit Bateau	34 €
Rouget rôti, artichaut poivrade, haricots Coco de Paimpol et chorizo	
Le Pigeon du Gers	38 €
Suprême de pigeon, 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	
Croustade du pays gascon	14 €
Pâte étirée très fine à la main, mûre, crème foutée à l'Armagnac Sorbet basilic thaï	
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