Madame Fan

Animée par une exigence constante et une vision contemporaine de la gastronomie chinoise, Madame FAN propose à Paris une lecture précise, élégante et actuelle de cet héritage millénaire. La cuisine s'articule autour d'un équilibre subtil entre tradition et modernité, où la maîtrise des techniques, la justesse des cuissons et la sélection rigoureuse des produits définissent chaque assiette. Chaque élément est pensé, chaque détail est intentionnel. Chez Madame FAN, les plats se construisent comme des compositions : jeux de textures, contrastes de températures, précision des assaisonnements. Une cuisine lisible et exigeante, où la profondeur des saveurs s'exprime avec retenue et clarté. Plus qu'un voyage, c'est une interprétation contemporaine de la cuisine chinoise, portée par la précision, l'équilibre et l'émotion.

Driven by a pursuit of excellence and a contemporary vision of Chinese gastronomy, Madame FAN offers in Paris a precise, elegant, and modern interpretation of this culinary heritage. The cuisine is built on a subtle balance between tradition and modernity, where technical mastery, accuracy of cooking, and rigorous ingredient selection define each plate. Every element is intentional, every detail considered. At Madame FAN, dishes are conceived as compositions — textures, temperatures, and seasonings interacting with clarity and precision. A cuisine that is both expressive and restrained, where depth of flavor is revealed with finesse. Beyond a journey, it is a contemporary interpretation of Chinese cuisine, shaped by precision, balance, and emotion.

Madame FAN 以对卓越的持续追求与对当代中国料理的清晰表达，在巴黎呈现一种更精准、优雅且富有当代表达的中国美食体验。整体料理在传统与现代之间建立微妙平衡，以技艺的掌控、火候的准确与食材的严选为基础，构建每一道菜品。每一个元素皆经过思考，每一个细节皆有其意义。在 Madame FAN，菜品如同结构化的作品：口感、温度与调味之间形成层次与对比，在克制中展现风味的深度与清晰度。这不仅是一场风味之旅，更是一种以精准、平衡与情感为核心的当代中国料理表达。

Liste des allergènes disponible sur demande.
List of allergens available on request.
Prix nets et service inclus. Nous n'acceptons pas les chèques.
Net price, service included. We do not accept bank checks.

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2026

头盘

Entrée I Starter

Xiao Long Bao, échine de porc, bouillon 14€
Xiao Long Bao, pork collar, broth
猪肉小笼包

Palourdes farcies aux crevettes et châtaignes d'eau, cuites à la vapeur 16€
Steamed clams stuffed with shrimp and water chestnuts
鲜虾马蹄酿蛤蜊

Rouleaux croustillants, canard rôti, pignons de pin 16€
Crispy rolls with roasted duck and pine nuts
松子烤鸭春卷

Œuf centenaire, huîtres fraîches, sauce pimentée à l'huile de sésame 18€
Century egg, fresh oysters, spicy sesame chili oil sauce
皮蛋生蚝配芝麻红油香辣汁

Carpaccio de dorade royale façon Yu Sheng, vinaigrette chinoise fumée 19€
Royal sea bream carpaccio, Yu Sheng style, smoked chinese vinaigrette
金鲷鱼生配烟熏中式油醋汁

Salade de concombre croquant et méduse marinée 15€
Crispy cucumber salad with marinated jellyfish
脆黄瓜腌海蜇沙拉

Bisque de crevettes à la chinoise, poisson, riz croustillant et céleri 18€
Chinese-style shrimp bisque, fish fillet, crispy rice, dried shrimp and celery
中式鲜鱼片浓虾汤配香脆炒米

pimenté - spicy
plat signature - signature dish
végétarien - vegetarian
sans fruits à coques - without nuts

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2026

主菜 Plat I Main

Filet de bar croustillant au poivre de Sichuan 36€
Crispy sea bass fillet with sichuan pepper
香脆花椒海鲈鱼

Crevettes Kung Pao aux noix de cajou 32€
Kung Pao shrimps with cashew nut
宫保腰果虾球

Saint-Jacques vapeur, vermicelles, ail et sauce aux haricots noirs 38€
Steamed scallops with glass noodles, garlic and black bean sauce
豆豉蒜蓉粉丝蒸扇贝

Magret de canard fumé au thé Long Jing 34€
Long Jing tea-smoked duck breast
龙井熏鸭胸

Cocotte grésillante, échalotes, gingembre et ail
Sizzling casserole with shallots, ginger and garlic
粤式啫啫煲
au poulet | chicken | 鸡肉 28€
aux cuisses de grenouille | frog legs | 蛙腿 36€

Pigeon rôti entier, façon Madame FAN 59€
Whole roasted squab, Madame FAN style
Madame FAN 风味烤乳鸽

Paleron de bœuf braisé à la pâte de soja, daikon et racine de lotus 34€
Soybean paste-braised beef chuck, daikon & lotus root
黄豆酱慢炖牛肩肉

Pleurotes du panicaut braisés, sauce végétale façon ormeau 26€
Braised king oyster mushrooms with rich vegetarian abalone sauce
浓香素鲍汁烧杏鲍菇（纯素）

Riz en cocotte au foie gras poêlé, champignons et œuf parfait (à partager à deux) 38€
Clay pot rice with seared foie gras, mushrooms and onsen egg (for two to share)
香煎鹅肝菌菇煲仔饭配温泉蛋（建议两人分享）

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2026

配菜 Accompagnement I Side

Riz à la vapeur 5€
Steamed white rice
蒸米饭

Pak-choï de Shanghai sauté 12€
Stir-fried Shanghai bok choy
清炒上海青（纯素）

Aubergines braisée façon Hong Shao 12€
Braised eggplant in soy Hong Shao style
红烧茄子（纯素）

Nouilles Dan Dan au poivre de Sichuan et cacahuètes 8€
Dan Dan noodles with Sichuan pepper and peanuts
川椒花生担担面（纯素）

甜品 Dessert I Dessert

Crème brûlée à la noix de coco, tapioca et graines de palmier à sucre 15€
Coconut crème brûlée, tapioca & sugar palm seeds
椰香烤布蕾配西米与糖棕果

Poire fondante, crumble, glace au lait de soja, fleur de pois papillon 12€
Melting pear, crumble, soy milk ice cream, butterfly pea flower
蜜渍梨配蝶豆花豆奶冰淇淋

Riz gluant à la noix de coco et mangue fraîche 15€
Sticky rice with coconut milk, and fresh mango
椰香糯米饭配新鲜芒果

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2026

全日探索套餐

Menu de Découverte
Entrée & Plat & Dessert 49€
Au déjeuner et au diner

Discovery Menu
Starter & Main & Dessert 49€
At lunch and dinner

Palourdes farcies aux crevettes et châtaignes d'eau, cuites à la vapeur
Steamed clams stuffed with shrimp and water chestnuts
鲜虾马蹄酿蛤蜊

ou/or

Œuf centenaire, huîtres fraîches, sauce pimentée à l'huile de sésame
Century egg, fresh oysters, spicy sesame chili oil sauce
皮蛋生蚝配芝麻红油香辣汁

Paleron de bœuf braisé à la pâte de soja, daikon et racine de lotus
Soybean paste-braised beef chuck, daikon & lotus root
黄豆酱慢炖牛肩肉

ou/or

Magret de canard fumé au thé Long Jing
Long Jing tea-smoked duck breast
龙井熏鸭胸

ou/or

Cocotte grésillante aux cuisses de grenouille, échalotes, gingembre et ail
(avec supplément de 6€)
Sizzling casserole with frog legs, shallots, ginger and garlic
(with additional charge of 6€)
粤式蛙腿啫啫煲 (升级品鉴另需6欧元)

Riz à la vapeur
Steamed white rice
蒸米饭

Poire fondante, crumble, glace au lait de soja, fleur de pois papillon
Melting pear, crumble, soy milk ice cream, butterfly pea flower
蜜渍梨配蝶豆花豆奶冰淇淋

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2026

品鉴套餐

Menu Dégustation
Par personne 85€ I Accord mets et vins 45€
Ce menu doit être choisi par l'ensemble des convives

Tasting Menu
Per person 85€ I Wine pairing 45€
This menu must be selected by all guests at the table

Bisque de crevettes à la chinoise, poisson, riz croustillant et céleri
Chinese-style shrimp bisque, fish fillet, crispy rice, dried shrimp and celery
中式鲜鱼片浓虾汤配香脆炒米

ou/or

Carpaccio de dorade royale façon Yu Sheng, vinaigrette chinoise fumée
Royal sea bream carpaccio, Yu Sheng style, smoked chinese vinaigrette
金鲷鱼生配烟熏中式油醋汁

———

Xiao Long Bao, échine de porc, bouillon
Xiao Long Bao, pork collar, broth
猪肉小笼包

ou/or

Rouleaux croustillants, canard rôti, pignons de pin
Crispy rolls with roasted duck and pine nuts
松子烤鸭春卷

———

Saint-Jacques vapeur, vermicelles, ail et sauce aux haricots noirs
Steamed scallops with glass noodles, garlic and black bean sauce
豆豉蒜香粉丝蒸扇贝

———

Filet de bar croustillant au poivre de Sichuan
Crispy sea bass fillet with sichuan pepper
香脆花椒海鲈鱼

ou/or

Bœuf wagyu Hokkaido A5 avec pleurotes du panicaut braisés
(avec supplément de 18€)
Hokkaido wagyu beef A5 with braised king oyster mushrooms
(with additional charge of 18€)
北海道A5和牛配浓香素鲍汁烧杏鲍菇 (升级品鉴另需18欧元)

———

Dessert au choix
Any dessert of your choice
任选甜品

Disponible jusqu'à 13h30 pour le service du déjeuner et jusqu'à 21h30 pour le service du dîner.

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2026

午餐套餐

Menu Déjeuner
Entrée & Plat ou Plat & Dessert 32€
Entrée & Plat & Dessert 35€
Du lundi au samedi midi uniquement

Lunch Menu
Starter & Main or Main & Dessert 32€
Starter & Main & Dessert 35€
Monday to saturday lunch menu

Rouleaux croustillants, canard rôti, pignons de pin
Crispy rolls with roasted duck and pine nuts
松子烤鸭春卷

ou/or

Salade de concombre croquant et méduse marinée
Crispy cucumber salad with marinated jellyfish
脆黄瓜腌海蜇沙拉

Crevettes Kung Pao aux noix de cajou
Kung Pao shrimps with cashew nut
宫保腰果虾球

ou/or

Cocotte grésillante au poulet, échalotes, gingembre et ail
Sizzling casserole with chicken, shallots, ginger and garlic
粤式鸡肉啫啫煲

Riz à la vapeur
Steamed white rice
蒸米饭

Poire fondante, crumble, glace au lait de soja, fleur de pois papillon
Melting pear, crumble, soy milk ice cream, butterfly pea flower
蜜渍梨配蝶豆花豆奶冰淇淋

RESTAURANT SELECTION
MICHELIN GUIDE
2026

尾牙套餐

Menu Festif
Par personne 148€
Ce menu doit être choisi par l'ensemble des convives
Festive Menu
Per person 148€
This menu must be selected by all guests at the table

Bisque de homard à la chinoise, poisson, riz croustillant et céleri
Chinese-style lobster bisque, fish fillet, crispy rice, dried shrimp and celery
中式龙虾浓汤配香脆炒米

Carpaccio de dorade royale façon Yu Sheng, vinaigrette chinoise fumée
Royal sea bream carpaccio, Yu Sheng style, smoked chinese vinaigrette
金鲷鱼生配烟熏中式油醋汁

Xiao Long Bao, porc ibérique, bouillon à la truffe
Truffled Xiao Long Bao with iberico pork, truffle broth
伊比利亚黑毛猪松露小笼包

Saint-Jacques vapeur, vermicelles, ail et sauce aux haricots noirs
Steamed scallops with glass noodles, garlic and black bean sauce
豆豉蒜香粉丝蒸扇贝

Filet de bar croustillant au poivre de Sichuan
Crispy sea bass fillet with sichuan pepper
香脆花椒海鲈鱼

Bœuf wagyu Hokkaido A5 avec pleurotes du panicaut braisés
Hokkaido wagyu beef A5 with braised king oyster mushrooms
北海道A5和牛配浓香素鲍汁烧杏鲍菇

Dessert au choix
Any dessert of your choice
任选甜品

Disponible jusqu'à 13h30 pour le service du déjeuner et jusqu'à 21h30 pour le service du dîner.