

REVEILLON DE NOEL

Dimanche 24 Décembre 2017

Menu 75 € TTC par personne

(Apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, 1 bouteille de vin (75 cl), pour 2 personnes, eaux minérales plates & gazeuses, café & mignardises)

Autour du piano
« Ambiance jazz »

Coupe de champagne Henri Abelé brut (12cl),
Tourteau à la cuillère, crème de saumon fumé

ENTREES au choix

Vapeur de Noix de Saint-Jacques des Côtes Françaises poêlées,
bouillon aux lentins chènes, cébette et céleri croquant

Terrine de foie gras de canard mi- cuit aux châtaignes, chutney de figues, brioche toastée

9 huîtres Marennes Oléron
(3 fines de claire n°3, 3 spéciales n°5, 3 spéciales n°2)

PLATS au choix

Dos de bar issu de l'aquaculture à la plancha, jus gourmand au citron vert, mousseline de panais à la vanille Bourbon

Suprême de chapon du Sud-ouest « Label Rouge » aux giroldes,
sauce Albuféra, chou farci au potiron

Filet de bœuf doré au sautoir en croute de noix, sauce madère et pommes Duchesses à la truffe noire

Fromage

Tome des Bauges, mesclun de salades,
Confiture de potiron au macis

DESSERTS au choix

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat Valrhona

Dôme crémeux à la mangue, glaçage ananas basilic, biscuit Daquoise

Soufflé au Grand Marnier flambé

Café & Mignardises

Vins sélectionnés AOC

Domaine de L'Aigle 2016 Limoux, Haute vallée de l'Aude AOP,
vin blanc du Languedoc Roussillon,
Gérard Bertrand,
Château Coucherois 2015, Pessac Léognan, Bordeaux rouge

JOUR DE NOEL

Lundi 25 Décembre 2017

Menu 52 € TTC

(Entrée, plat, dessert, 1 bouteille de vin (75 cl) pour 2 personnes, eaux minérales plates et gazeuses, café & mignardises)

ENTREES au choix

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées,
émulsion aux fruits de la passion, salade gourmande mangue, mâche et carmine

Terrine de foie gras de canard mi- cuit aux châtaignes,
chutney de figues, brioche toastée

6 huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

PLATS au choix

Escalope de saumon Bio soufflée à la mousseline de corail d'oursin, fondue d'épinards et butternut

Chapon du Sud-ouest « Label rouge » rôti, sauce salmis, royale de potimarron

Epaule de sanglier cuite à basse température au vin de noix, pomme fruit aux airelles, châtaignes et mousseline de céleri

DESSERTS au choix

Assortiment de fromages affinés par Maître Anthès

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat Valrhona

Trifle spéculoos, griottes, mousse de mascarpone

Neige aux marrons façon Pavlova

Café & Mignardises

Vins sélectionnés AOC

Pouilly Fumé 2017, Domaine Blondelet, vin blanc de la vallée de la Loire

Château Roquefort 2015, Famille Bellanger,
Bordeaux rouge

La carte habituelle est également disponible

REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Dimanche 31 Décembre 2017

Menu 155 €

(Apéritif, entrée, entre 2, plat, fromage, dessert,
1 bouteille de vin (75 cl) pour 2 personnes,
eaux minérales plates et gazeuses, café & mignardises)

Autour du piano tout en douceur,
vibrons de bonheur avec Julien et Valentine !!!
A partir de minuit, pyramide de champagne,
déchainez-vous sur des rythmes endiablés.

Que commence la nouvelle année !!!

Avec notre disc-jockey Laurent...

Coupe de champagne Henri Abelé, noix de Saint Jacques des côtes françaises en coquille, coulis de cresson, caviar d'Aquitaine

ENTREES au choix

Homard du Maine cuit en carapace, consommé à l'écorce de mandarine et gingembre, julienne de légumes racines

Feuilleté de ris de veau et foie gras de canard, bouquet de mâche au verjus de Chasselas

PLATS au choix

Tronçon de turbot de Noirmoutier braisé au Riesling, marinère de palourdes, conchiglioni farcies au saumon demi-fumé du Moulin du Couvent, petits légumes

Duo de filet de veau et bœuf, jus gourmand à la truffe noire, pont-neuf de céleri et cristalline de chou vert

ENTRE DEUX

Granité au champagne rosé

FROMAGES

Fromages affinés par Maître Anthès, mesclun de salades

DESSERTS au choix

Sphère croquante au chocolat Ganduja (mousse pralinée)

Ananas Victoria, gratiné de sabayon au champagne, sorbet orange sanguine de la Maison Pédone, tuile aux amandes

Café & Mignardises

Vins sélectionnés AOC

Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2016, JM Brocard, vin blanc de Bourgogne

Château Du Glana 2011, Saint Julien, Bordeaux rouge

Lundi 1^{er} Janvier 2018

Menu 52 €

(Entrée, plat, dessert, 1 bouteille de vin de 75 cl pour 2 personnes, eaux minérales plates et gazeuses, café & mignardises)

ENTREES au choix

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, velouté de cresson, crème légère à l'avruga

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Terrine de foie gras de canard au vin doux, chutney de fruits secs au miel d'acacia, brioche toastée

PLATS au choix

Marinière de cabillaud et coquillages, julienne de légumes au safran en croûte dorée

Pavé de veau doré au sautoir, crème de morilles et pomme « Macaire »

Tournedos de magret de canard Mulard aux griottes, coings et céleri confits au poivre vert

DESSERTS au choix

Assortiment de fromages affinés de Maître Anthès, mesclun de salades

Eclair croquant au Champagne Henri Abelé

Vacherin glacé poire William et caramel au beurre salé

Ganache tendre au chocolat Caraïbes « valrhona », tartare d'ananas, sablé Breton

Vins sélectionnés

Touraine Sauvignon 2015, Domaine de la Charmoise, Henry Marionnet, vin blanc de la vallée de la Loire

Château Roquefort 2015, Famille « Bellanger », Bordeaux rouge

La carte habituelle est également disponible

**SUIVEZ- NOUS
SUR LES RESEAUX SOCIAUX**



Les Plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.

Les informations sur les allergènes présents dans ces menus sont disponibles à l'accueil du restaurant.

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



**QUATRE MENUS DE FETES
EN UNE FORMULE**



**Aérogare des Invalides
75007 Paris**

Tél : 01 47 05 49 03

Fax : 01 45 51 96 20

info@chezfrancoise.com

www.chezfrancoise.com

