

Aérogare des Invalides

75007 Paris

Tél.: 01 47 05 49 03

Fax : 01 45 51 96 20

info@chezfrancoise.com

www.chezfrancoise.com

Ouvert tous les jours de 12 h à 15 h

Et de 19h à 23h



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Mercredi 14 Février 2018



MENU APHRODITE A 69 € TTC

(Entrée, plat, fromage, dessert, une bouteille de Champagne (75cl) pour 2 personnes, eaux minérales plates et gazeuses, café)

Amuse bouche :

Tarama maison et mouillettes à partager

AU CHOIX

Panaché d'huîtres Marennes Oléron

(4 fines de claire n°3, 4 spéciales Gillardeau n°5, 2 spéciales Gillardeau n°2)

Terrine de foie gras au Champagne, chutney de poires, brioche toastée

Noix de Saint Jacques de Port en Bessin à la plancha, crème de potimarron au curcuma, tuile aux épices

AU CHOIX

Quenelles de lotte, sauce Nantua, riz sauvage

Châteaubriand à partager (400gr de filet de bœuf), coulis de cresson, purée de pommes de terre

Carré d'agneau persillé, jus gourmand au thym, beignets de poivrons et courgettes

Le fromage

Cœur de la Saint Valentin de Monsieur Fabre à l'huile d'olive et herbes fraîches (fromage de chèvre)

AU CHOIX

Soufflé aux truffes au chocolat flambé à la Chartreuse verte

Tartare d'ananas Victoria, soupe de mangues, glace fromage blanc, sacristain noix de coco

Café et chocolat Valrohna 

Champagne

Henri Abelé (75cl)
ou en brut demi-bouteille (37.5cl)

MENU CUPIDON A 56 € TTC

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

Coupe de Champagne Henri Abelé 2008 (12cl)
accompagnée de tarama maison et mouillettes à partager

AU CHOIX

Six huîtres fines de claire n°3 de Marennes Oléron

Tartare d'églefin au curry et pommes Granny Smith, coulis de piquillos

Terrine de canard des Dombes marbré au foie gras, pickles de légumes

AU CHOIX

Tajine de rascasse au citron confit et coriandre (poivrons, pois chiches, carottes, courgettes)

Dodeline de pintade fermière aux fruits secs, tombée d'épinards, sauce verjus

Pavé de veau fermier doré au sautoir, risotto crémeux au potimarron, crème de chorizo

AU CHOIX

Cœur de la Saint Valentin de Monsieur Fabre à l'huile d'olive, herbes fraîches (fromage de chèvre)

Moelleux au chocolat Caraïbes « Valrhona », cœur passion, onctueuse glace vanille de Madagascar

Orange rôtie au miel d'acacia et cardamome, tuile aux amandes, glace plombière de la maison Pédone

Café et chocolat Valrohna 

Vins sélectionnés AOC :

Pouilly Fumé 2016, Domaine Seguin servi en bouteille (75cl) ou en demi-bouteille (37.5 cl), vin blanc de la vallée de la Loire
Château d'Arvigny 2011 servi en bouteille (75cl) ou en demi-bouteille (37.5cl), Haut Médoc, Bordeaux rouge
Eaux minérales