



**Aérogare des Invalides**

75007 Paris

Tél.: 01 47 05 49 03

Fax : 01 45 51 96 20

[info@chezfrancoise.com](mailto:info@chezfrancoise.com)

[www.chezfrancoise.com](http://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.



Jeudi 14 Février 2019





## **MENU APHRODITE A 79 € 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 de la maison Fonteneau

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

Terrine de foie gras au vin blanc moelleux, chutney façon pomme  
d'amour, brioche toastée

Noix de Saint Jacques de Port en Bessin à la plancha,  
velouté de cresson de fontaine

### **AU CHOIX**

Risotto aux truffes noires du Vaucluse

Filet de bœuf cuit au sautoir sauce périgueux, crêpes vonassiennes,  
tombée d'épinards

Turbot entier label rouge rôti au Champagne pour 2 personnes,  
fricassée de légumes racines

### **Le fromage**

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

### **AU CHOIX**

Soufflé flambé au Grand Marnier à partager

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

Sabayon café façon liegeois

Café et chocolat Valrohna



### **Champagne**

Henri Abelé 2008, Sourire de Reims (75cl)  
Cuvée de prestige



## **MENU CUPIDON A 59 € 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 brut (12cl)  
accompagnée de tarama maison et mouillettes à partager

### **AU CHOIX**

Six huîtres fines de claire n°3 de Marennes Oléron

Tartare de dorade royale, grenade et avruga, coulis d'avocats

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

### **AU CHOIX**

Nage de cabillaud en bouillon parfumé au gingembre, céleri et fèves

Magret de canard de la ferme Lacère rôti aux fruits de la passion,  
gratin de céleri

Risotto au gorgonzola et noix

### **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

Charlotte aux poires Guyot pour 2 personnes, sauce gianduja

Soupe de mangues, sorbet litchee, tuile craquante

Café et chocolat Valrohna



### **Vins sélectionnés AOC :**

Macon Charnay 2017, Maison Ternel, Bourgogne blanc (75cl)  
Château Machorre 2007, Bordeaux rouge (75cl)

Prix nets