



En voiture, face au 2 rue Fabert
En métro, RER, Station Invalides
En avion, bus direct d'Orly

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 12h à 15h et de 19h à 23h

Service Voiturier



Dimanche 26 Mai 2019

Fête des mères



Valentine & Julien

Du jazz au folk, en passant par la pop des sixties,
ce qui fait leur différence ce sont leurs superbes
harmonies vocales. Ils passent des grands classiques
de Ray Charles, Gershwin, Les Beatles

MENU CHAMPAGNE A 78 €

(1 entrée, 1 plat, fromage, 1 dessert, 1 café+ 1/2 bouteille de champagne 37.5 cl + 1/2 bouteille d'eau minérale 50cl)

AU CHOIX

Terrine de foie gras de canard mi-cuit,
chutney de tomates au basilic, brioche toastée
Coeur de thon rouge albacore en tataki , miel et sésame
Duo d'asperges vertes et blanches,
crème de morilles

AU CHOIX

Médallions de lotte rôtis asperges blanches, sauce mousseline
Filet de bar à la plancha, coulis de cresson et purée de pommes
de terre Agria
Côte de veau Label Rouge du Ségala, légumes farcis Niçois
et concassée de tomates

Fromage de chèvre de Monsieur Fabre producteur et affineur
en Touraine, confiture de tomates vertes

AU CHOIX

Sablé aux fraises de Carpentras crème légère à la pistache
Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de
noisettes et amandes caramélisées
Profiteroles « vanille » au chocolat gianduja
Café et chocolat Valrhona

Champagne sélectionné : (une bouteille pour 2 personnes)

Henri Abelé, Sourire de Reims, cuvée spéciale

Les glaces nous sont fournies par la Maison Pédone Maître glacier. Les informations sur les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

MENU GASTRONOME A 55 €

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 café, 1/2 bouteille de vin 37.5cl, 1/2 bouteille d'eau minérale de 50cl)

AU CHOIX

Gravlax de faux filet de bœuf, burratina des Pouilles, roquette
et huile d'olive de Kalios
Salade d'asperges blanches des landes, vinaigrette, tomates
confites, pignons de pins
Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

AU CHOIX

Quasi de veau Label rouge du Ségala poêlé, asperges vertes et
crème de verveine

Dodeline de pintade fermière, farcie ricotta et épinards
Pommes Macaire

Pavé de maigre cuit sur la peau, bayaldi de légumes et jus
gourmand aux olives

AU CHOIX

Fromage de chèvre de Monsieur Fabre producteur et affineur en
Touraine, confiture de tomates vertes

Onctueuse glace pistache de Sicile, tuile caramélisée

Moelleux tiède au chocolat guanaja, onctueuse glace noisette
du Piémont

Fraisier façon Française

Café et chocolat Valrhona

Vins sélectionnés : (une bouteille pour 2 personnes)

Vin blanc

IGP Côtes de Gascogne

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2017, agriculture raisonnée

Vin rosé

Languedoc, Malpère, domaine de la Sapinière 2017

Vin Rouge

Beaujolais, Brouilly 2016, Domaine Crêt des Garanches

Prix nets