



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.



Vendredi 14 Février 2020





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 :

Rillettes de saumon Label Rouge d'Ecosse

AU CHOIX

Panaché d'huîtres Marennes Oléron

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

Lobe de foie gras du de canard Sud-Ouest au vin Monbazillac, chutney façon pomme d'amour

Vapeur de noix de Saint Jacques de Port en Bessin au gingembre, céleri croquant et fèves

AU CHOIX

Risotto aux truffes noires du Vaucluse (tubermélanosporum)

Côte de veau label rouge du Ségala cuite au sautoir, estouffade de cœur de sucrine, sauce aux brisures de morilles

Turbot entier label rouge rôti au Champagne pour 2 personnes, (pièce d'environ 1kg), fricassée de légumes à l'estragon

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

Carpaccio d'ananas, tartare de fruits exotiques à la menthe, sorbet mangue

Mont-blanc aux marrons de l'Ardèche façon Pavlova

Café et chocolat Valrohna



Champagne

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



MENU CUPIDON A 60 € 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 rosé (12cl) accompagnée de rillettes de saumon label rouge d'Ecosse

AU CHOIX

Six huîtres fines de claire n°3 de Marennes Oléron

Carpaccio de daurade royale aux baies roses et avruga, tartare de mangues et avocats, croustillant aux épices

Cassolette d'escargots « petits gris » et artichauts bretons

AU CHOIX

Pavé de maigre sauvage de Méditerranée cuit sur la peau, parfumé au gingembre et citronnelle, fenouil fondant

Magret de canard français rôti aux fruits d'hiver, sauce Porto (pommes, poires, coings, raisins)

Risotto de « petit épeautre BIO » aux légumes de saison

AU CHOIX

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

Bavarois au chocolat grand cru, sorbet cacao, crème anglaise aux fruits de la passion

Baba au limoncello et fruits exotiques à partager

Suprêmes d'agrumes rafraîchis à la mandarine impériale, fouettée de mascarpone à la verveine, sacristain

Café et chocolat Valrohna



Vins sélectionnés AOC : (75cl)

Pouilly Fumé 2018, domaine Blondelet,
vin blanc de la vallée de la Loire

Cairanne 2017, domaine Brunely, AOP côtes du Rhône village, vin rouge

Prix nets