



**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.



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