

REVEILLON DE NOEL

Lundi 24 Décembre 2018

Menu 85 € TTC par personne

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

Autour du piano et d'une chanteuse, balades musicales et chansons de Noël
« **Ambiance jazz** »

Coupe de champagne Henri Abelé brut (12cl),
Tempura de gambas, émulsion aux fruits de la passion

ENTREES au choix

Vapeur de Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées,
bouillon aux lentilles chènes, cébette et céleri croquant

Terrine de foie gras de canard mi- cuit aux pommes
« Reinette », chutney de figues, brioche toastée

9 huîtres Marennes Oléron
(3 fines de claire n°3, 3 spéciales n°4, 3 spéciales n°2)

PLATS au choix

Filet de bar issu de l'aquaculture à la plancha, coulis de
betteraves jaunes, pulpe de panais et noisettes torrifiées

Dodeline de chapon du Sud-ouest « Label Rouge » farcie aux
châtaignes et fruits secs, sauce Albuféra, chou au potiron

Dos de sanglier cuit à basse température aux cèpes, poire
« Guyot » rôtie, fondant de céleri aux aïelles

Fromage

Tome des Bauges, mesclun de salades,
Confiture de potiron au macis

DESSERTS au choix

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat Valrhona
Dôme crémeux à la mangue, glaçage ananas basilic, biscuit
Daquoise

Soufflé au Grand Marnier flambé

Café & Mignardises

Vins sélectionnés AOC

Macon Charnay 2017, Maison Ternel, Bourgogne blanc
Irancy 2015, Domaine Verret, Bourgogne rouge

JOUR DE NOEL

Mardi 25 Décembre 2018

Menu 62 € TTC

(Entrée, plat, dessert, 1 bouteille de vin (75 cl) pour 2 personnes, eaux
minérales plates et gazeuses, café & mignardises)

ENTREES au choix

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées,
velouté de châtaignes, huile de truffes

Terrine de foie gras de canard mi- cuit aux pommes
« Reinette », chutney de figues, brioche toastée

6 huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

PLATS au choix

Quenelles de lotte, sauce Nantua, riz vénéré

Dodeline de chapon du Sud-ouest « Label Rouge » farcie aux
châtaignes et fruits secs, sauce Albuféra, chou au potiron

Filet de bœuf doré au sautoir en croûte de noix, sauce
Madère, pommes Macaire truffées

DESSERTS au choix

Assortiment de fromages affinés par Maître Anthès

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat Valrhona

Trifle spéculoos, griottes, mousse de mascarpone

Neige aux marrons façon Pavlova

Café & Mignardises

Vins sélectionnés AOC

Pouilly Fumé 2017, Domaine Blondelet, vin blanc de la vallée
de la Loire

Château Roquefort 2015, Famille Bellanger,
Bordeaux rouge

La carte habituelle est également disponible

REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Lundi 31 Décembre 2018

Menu 165 €

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

**Autour du piano tout en douceur,
vibrons de bonheur avec Julien et Valentine !!!**

**A partir de minuit, pyramide de champagne,
déchainez-vous sur des rythmes endiablés.**

Que commence la nouvelle année !!!

Avec notre disc-jockey Laurent...

Coupe de champagne Henri Abelé, noix de Saint Jacques des
côtes françaises en coquille, coulis de cresson, caviar
d'Aquitaine

ENTREES au choix

Homard du Maine cuit en carapace, consommé à l'écorce de
mandarine et gingembre, julienne de légumes racines

Pâté en croûte de chevreuil et foie gras de canard, coings
confits

PLATS au choix

Suprême de turbot soufflé à la truffe noire, sauce au vin jaune
et kumquats, noisettes de légumes oubliées

Duo de filet de veau et bœuf, vin griotte, crêpes vonassienne,
cristalline de chou vert

ENTRE DEUX

Granité au champagne rosé

FROMAGES

Fromages affinés par Maître Anthès, mesclun de salades

DESSERTS au choix

Sphère croquante au chocolat Ganduja (mousse pralinée)

Ananas Victoria, gratiné de sabayon au champagne, sorbet
orange sanguine de la Maison Pédone, tuile aux amandes

Café & Mignardises

Vins sélectionnés AOC

Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2017, JM Brocard, vin
blanc de Bourgogne

Labastide Dauzac 2011, Margaux, Bordeaux rouge

Mardi 1^{er} Janvier 2019

Menu 62 €

(Entrée, plat, dessert, 1 bouteille de vin de 75 cl pour 2 personnes, eaux minérales plates et gazeuses, café & mignardises)

ENTREES au choix

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, velouté de cresson, crème légère à l'avruga

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Terrine de foie gras de canard au vin doux, chutney de fruits secs au miel d'acacia, brioche toastée

PLATS au choix

Marinière de cabillaud et coquillages, julienne de légumes au safran en croûte dorée

Carré d'agneau rôti, jus gourmand, tuile de pain d'épices, confit de chou rouge

Filet de sanglier doré au sautoir, sauce poivrade, risotto aux trompettes de la mort

DESSERTS au choix

Assortiment de fromages affinés de Maître Anthès, mesclun de salades

Eclair croquant au Champagne Henri Abelé

Vacherin glacé poire William et caramel au beurre salé

Ganache tendre au chocolat Caraïbes « valrhona », tartare d'ananas, sablé Breton

Vins sélectionnés

Pouilly Fumé 2017, Domaine Blondelet, vin blanc de la vallée de la Loire

Château Roquefort 2015, Famille « Bellanger », Bordeaux rouge

La carte habituelle est également disponible

SUIVEZ- NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX



Les Plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.

Les informations sur les allergènes présents dans ces menus sont disponibles à l'accueil du restaurant.

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



QUATRE MENUS DE FETES EN UNE FORMULE



**Aérogare des Invalides
75007 Paris**

Tél : 01 47 05 49 03

Fax : 01 45 51 96 20

info@chezfrancoise.com

www.chezfrancoise.com

