

REVEILLON DE NOEL

Mardi 24 Décembre 2019

Menu 88 € 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),
Accras de chair de crabe, mousseline au citron vert

ENTREES au choix

Vapeur de Noix de Saint-Jacques des côtes françaises,
consommé de homard, céleri et fèves

Pressé de foie gras de canard et figues à la bière de Noël,
brioche toastée

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

PLATS au choix

Fondant de maigre, écume fumée,
risotto à l'encre de seiche

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

Quasi de veau label rouge du Ségala rôti en croûte d'herbes,
coulis de cresson de fontaine,
betteraves jaunes braisées à la truffe noire

FROMAGE

Saint Nectaire fermier, compotée de kaki, pain aux noix

DESSERTS au choix

Traditionnelle bûche de Noël aux marrons glacés

Rafraîchi de mandarine corse en gelée impériale et son sorbet

Soufflé à la vanille de Tahiti, sauce chocolat macaé

Café & Mignardises

Vins sélectionnés AOC

Pouilly Fumé 2018, Domaine Blondelet,
vin blanc de la vallée de la Loire
Château Beauregard Ducasse 2015, Graves, Bordeaux rouge

JOUR DE NOEL

Mercredi 25 Décembre 2019

Menu 65 € 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 potimarrons, huile de truffes

Pressé de foie gras de canard et figues à la bière de Noël,
brioche toastée

6 huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

PLATS au choix

Chou farci de lotte française et saumon fumé, jus de veau
perlé à l'huile de noisette de la ferme de Férolles

Dodeline de chapon du Sud-ouest « Label Rouge » farcie aux
châtaignes et fruits secs, sauce Albuféra, fricassée de salsifis
au beurre demi sel

Filet de bœuf doré au sautoir, sauce Madère,
pommes de terre Macaire truffées

DESSERTS au choix

Saint Nectaire fermier, compotée de kaki, pain aux noix

Traditionnelle bûche de Noël aux marrons glacés

Soupe de mangues, sirop arrangé aux épices et écorces
d'oranges, sacristain

Moelleux tiède au chocolat Caraïbes, cœur passion

Café & Mignardises

Vins sélectionnés AOC

Petite Perriere La 2018, Vin de France, Sauvignon blanc

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

La carte habituelle est également disponible

REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Mardi 31 Décembre 2019

Menu 178 €

(Apéritif, entrée, entre 2, 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 « Sourire de Reims », 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

Pressé de ris de veau aux griottes, jeunes pousses de salade à
l'huile de noisette de la ferme de Férolles

PLATS au choix

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

Filet de cerf rôti, sauce grand veneur, pomme bio pochée,
mousseline de marrons, noisettes torréfiées

ENTRE DEUX

Granité au champagne Abelé rosé

FROMAGES

Fromages affinés par Maître Anthès, mesclun de salades

DESSERTS au choix

Sphère croquante, mousse poires caramélisées,
sauce Gianduja

Clémentines corses givrées, sirop Suzette, glace spéculoos

Café & Mignardises

Vins sélectionnés AOC

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

Château Fonrazade 2011, grand cru, Guy Balotte, Saint-
Emilion, Bordeaux rouge

Mercredi 1^{er} Janvier 2020

Menu 65 €

(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 forestières, beurre blanc

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Terrine de foie gras de canard français « maison » mi cuit, brioche toastée, chutney de poires

PLATS au choix

Filet de bar issu de l'aquaculture à la plancha, coulis de cresson de fontaine, mousseline de panais, noisettes torréfiées

Carré d'agneau rôti au thym, pommes darphin, jus gourmand

Filet de canette des bocages vendéens cuit au sautoir, sauce bigarade, céleri fondant au beurre demi sel

DESSERTS au choix

Assortiment de fromages affinés de Maître Anthès, mesclun de salades

Saint Honoré aux choux caramélisés

Vacherin glacé poire William et caramel au beurre salé

Crèmeux au chocolat Caraïbes « valrhona », tartare de mangues

Vins sélectionnés

Petite Perriere La 2018, Vin de France, Sauvignon blanc

Château Beauregard Ducasse 2015, Graves, 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

info@chezfrancoise.com

www.chezfrancoise.com

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

 LES
TABLES
MOUSSET