

## 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<sup>er</sup> 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](mailto:info@chezfrancoise.com)

[www.chezfrancoise.com](http://www.chezfrancoise.com)

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

 LES  
TABLES  
MOUSSET