



En voiture, face au 2 rue Fabert

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)



Dimanche 30 Mai 2021

## FÊTE DES MÈRES

**VENEZ PROFITEZ DE NOTRE MAGNIFIQUE TERRASSE**

**Samedi 29 Mai et dimanche 30 mai 2021  
de 11h30 à 16h00 et de 18h00 à 21h00**

**Réservez votre table sans attendre, nous sommes  
impatients de vous retrouver**

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

ou par téléphone au **01.47.05.49.03**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



**Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française**



Dimanche 30 Mai 2021  
FÊTE DES MÈRES

## **58 € TTC par personne**

(Une Entrée- Un Plat- Un Dessert- Un café)  
1 bouteille de vin (75cl) dans notre sélection  
1 bouteille d'eau minérale (75 cl) pour 2 personnes

**Gravlax de faux filet du limousin, burratina d'Ile de France, riquette sauvage**

ou

**Terrine de thon Albacore et aubergines confites**

\*\*\*\*

**Dos de maigre, pointes d'asperges et marinière de palourdes**

ou

**Pavé de veau label rouge de l'Aveyron, rôti, sauce aux morilles, bayaldi de légumes**

\*\*\*

**Fraisier traditionnel et son coulis**

ou

**Soupe de cerises burlat à la menthe fraîche, cake à la polenta et aux noix**

### Vins sélectionnés

**Vin blanc Domaine de Joÿ,**  
IGP Côtes de Gascogne, 2019  
**Vin Rosé , Malepère,**  
Domaine de la Sapinière 2019  
**Vin rouge, Château Machorre,**  
Bordeaux supérieur 2007

**DIMANCHE 30 MAI 2021**  
FÊTE DES MÈRES

## **Menu autour du Homard**

## **78 € TTC par personne**

(Une Entrée- Un Plat- Un Dessert- Un café)  
1 bouteille de vin (75cl) dans notre sélection  
1 bouteille d'eau minérale (75 cl) pour 2 personnes

**Asperges blanches des Landes,  
panées aux noisettes et tome de Rodez**

\*\*\*\*

**Homard européen entier (environ 500 grs),  
consommé à la verveine et mélisse,  
légumes de Printemps (asperges, carottes,  
navets fanes, petits pois et poireaux)**

\*\*\*\*

**Fromage de chèvre de Monsieur Fabre**

\*\*\*\*

**Fraisier traditionnel et son coulis**

### Vins sélectionnés

**Vin blanc Chablis Les vieilles vignes de Sainte Claire**  
Bourgogne, Domaine Jean-Marc Brocard 2018 (AB)

**Vin Rosé , Domaine de Peirecèdes,**  
Côtes de Provence, Alain Baccino, 2019 (AB)

**Vin rouge, Château Fonrazade,**  
Saint Emilion grand cru, 2011