

## REVEILLON DE NOEL

**Vendredi 24 Décembre 2021**

### **Menu 88 € 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, au son des balades musicales et chansons de Noël**

**Coupe de champagne Henri Abelé brut (12cl),  
Tourteau à la cuillère**

#### **ENTREES au choix**

**V**apeur de Noix de Saint-Jacques des côtes françaises, consommé de homard, céleri et fèves

**T**errine de foie gras de canard aux figues et abricots à la bière de Noël, brioche toastée

**N**euf huîtres Marennes Oléron  
(3 fines de claire n°3, 3 spéciales n°3, 3 spéciales n°2)

#### **PLATS au choix**

**D**os de maigre rôti, coulis de cresson de fontaine, mousseline de panais à la vanille

**S**uprême de chapon du Sud Ouest, Label Rouge, sauce Albuféra, chou farci aux blettes et marrons

**P**avé de veau Label Rouge du Ségala, cuit à basse température, sauce Madère, pommes Duchesse à la truffe noire

#### **FROMAGE**

**G**alette de chèvre de Touraine du père Fabre, pain aux fruits des mendiants

#### **DESSERTS au choix**

**T**raditionnelle bûche de Noël au chocolat Valrhona

**C**rêpes flambées au vieux Calvados, pomme confite au beurre Tatin

**T**artare d'ananas Victoria, soupe de mangues, sorbet coco

#### **Café & Mignardises**

**Vin blanc** : Saint Bris 2019, domaine Verret, Bourgogne

**Vin rouge** : Les Lions de La Louvière 2017 André Lurton, Pessac Léognan, Bordeaux

## JOUR DE NOEL

**Samedi 25 Décembre 2021**

### **Menu 85 € par personne**

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

#### **ENTREES au choix**

**N**oix de Saint Jacques de Port en Bessin saisies, velouté de châtaignes, huile de truffes

**N**euf huîtres Marennes Oléron  
(3 fines de claire n°3, 3 spéciales n°3, 3 spéciales n°2)

**T**errine de foie gras de canard aux figues et abricots à la bière de Noël, brioche toastée

#### **PLATS au choix**

**D**os de cabillaud vapeur, sauce au corail d'oursin fondue d'épinards et butternut

**S**uprême de chapon du Sud Ouest « Label Rouge », sauce Albuféra, chou farci aux blettes et marrons

**C**ivet de sanglier, pommes royal gala, mousseline de céleri

#### **DESSERTS au choix**

**G**alette de chèvre de Touraine du père Fabre

**T**raditionnelle bûche de Noël au chocolat Valrhona

**S**oupe de mangues, sirop arrangé aux épices et écorces d'oranges, sacristain

**N**eige aux marrons façon Pavlova

#### **Café & Mignardises**

**Vin blanc** : Mâcon Charnay 2018, Maison Ternel, Bourgogne

**Vin rouge** : Malepère, Cuvée Archibald 2017, Domaine de la Sapinière, Languedoc Roussillon

**La carte habituelle est également disponible**

## REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

**Vendredi 31 Décembre 2021**

### **Menu 178 € par personne**

(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, déchaînez-vous sur des rythmes endiablés, avec notre disc jockey ! Que commence la nouvelle année !!!**

**C**oupe 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**

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

**F**eilleté de ris de veau aux morilles

#### **PLATS au choix**

**S**uprême de turbot à la truffe noire, sauce au vin jaune, noisettes de légumes oubliés

**M**ignon de veau label rouge de l'Aveyron, cuit à basse température sauce périgourdine, gratin de macaroni aux truffes

#### **ENTRE DEUX**

**G**ranité au champagne Abelé rosé

#### **FROMAGES**

**B**ûche de chèvre de Touraine du père Fabre

#### **DESSERTS au choix**

**S**phère croquante, mousse pralinée, sauce chocolat Gianduja

**A**nanas Victoria gratiné au Champagne, sorbet clémentine, tuile aux amandes

#### **Café & Mignardises**

**Vin blanc** : Hautes Côtes de Nuits 2017, Chardonnay, Alain Jeanniard, Bourgogne

**Vin rouge** : Chorey-lès-Beaune 2018 Les Beaumonts, Domaine Arnoux père et fils, Bourgogne

**Samedi 1<sup>er</sup> Janvier 2022**

**Menu 85 € par personne**

(coupe de champagne Henri Abelé brut, 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 à l'avruga

**Neuf huîtres** Marennes Oléron  
(3 fines de claire n°3, 3 spéciales n°3, 3 spéciales n°2)

**Foie gras** de canard français « maison », mi-cuit,  
brioche toastée, chutney de poires

**PLATS au choix**

**Suprême** de daurade royale saisi aux palourdes,  
risotto à l'encre de seiche

**Filet** de bœuf poêlé, sauce aux morilles,  
tombée d'épinards et artichauts

**Tournedos** de magret de canard IGP des Landes ,  
cuit au sautoir, sauce aux griottes,  
pommes darphin

**DESSERTS au choix**

**Fromages** affinés de la ferme de Tremblaye

**Moelleux** tiède au chocolat Caraïbes

**Vacherin** glacé à la mangue

**Gaspacho** de fruits exotiques, sorbet litchee,  
croustillant aux amandes

**Café & Mignardises**

**Vin blanc** Saumur 2019, chenin blanc, domaine  
Langlois-château

**Vin rouge** : Pinot noir d'Alsace 2017, cuvée  
l'éclipse, Domaine Bott Frères

La carte habituelle est également disponible

**Suivez-nous  
sur les réseaux sociaux**



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

**Les fêtes de fin d'année  
toujours plus festives  
CHEZ FRANCOISE**



**Aérogare des Invalides  
75007 PARIS**

Service voiturier, 2 rue Paul et Jean  
Lerolle 75007 PARIS

[info@chezfrancoise.com](mailto:info@chezfrancoise.com)

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

Restaurant engagé pour la défense de  
l'agriculture française

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

