

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

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

Terrine de foie gras de canard aux figues et abricots à la bière de Noël, brioche toastée

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

PLATS au choix

Dos de maigre rôti, coulis de cresson de fontaine, mousseline de panais à la vanille

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

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

FROMAGE

Galette de chèvre de Touraine du père Fabre, pain aux fruits des mendiants

DESSERTS au choix

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat Valrhona

Crêpes flambées au vieux Calvados, pomme confite au beurre Tatin

Tartare 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 2018 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

Noix de Saint Jacques de Port en Bessin saisies, velouté de châtaignes, huile de truffes

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

Terrine de foie gras de canard aux figues et abricots à la bière de Noël, brioche toastée

PLATS au choix

Dos de cabillaud vapeur, sauce au corail d'oursin fondue d'épinards et butternut

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

Civet de sanglier, pommes royal gala, mousseline de céleri

DESSERTS au choix

Galette de chèvre de Touraine du père Fabre

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat Valrhona

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

Neige 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
Que commence la nouvelle année !!!**

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

Feuilleté de ris de veau aux morilles

PLATS au choix

Suprême de turbot à la truffe noire, sauce au vin jaune, noisettes de légumes oubliés

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

ENTRE DEUX

Granité au champagne Abelé rosé

FROMAGES

Bûche de chèvre de Touraine du père Fabre

DESSERTS au choix

Sphère croquante, mousse pralinée, sauce chocolat Gianduja

Ananas 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 2019 Les Beaumonts, Domaine Arnoux père et fils, Bourgogne

--	--	--

Samedi 1^{er} 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

www.chezfrancoise.co

Restaurant engagé pour la défense de
l'agriculture française

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

 LES
TABLES
MOUSSET