



Menu CUPIDON



Coupe de champagne Henri Abelé brut, rillettes de thon albacore relevé au piment d'Espelette, entrée + plat + dessert + eau minérale (50cl) + une bouteille de vin pour 2 personnes (75 cl) + café à **69 €**

AU CHOIX



Panaché de Six huîtres

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

Ceviche de daurade au yuzu

Foie gras mi-cuit de canard du sud-ouest de la maison Laffite au vin de Monbazillac, chutney façon pomme d'amour

AU CHOIX

Cabillaud cuit vapeur lait de coco et mangue sucré- salé, riz parfumé à la coriandre

Suprême de volaille jaune des Landes légumes d'hiver au pot sauce Albufera

Risotto de butternut copeaux de parmesan et roquette



AU CHOIX

Cœur du saint valentin de monsieur Fabre à l'huile olive herbes fraîches

Riz au lait a partager, caramel beurre salé et popcorn

Nage de fruits à la verveine, sorbet orange sanguine

Tarte au chocolat valrhona



Vin blanc Vouvray sec 2019, "chenin blanc", La coulée d'argent, domaine Bourillon Dorléans

Vin rouge: Côtes du Rhône Belleruche 2020, Maison Chapoutier

Menu APHRODITE



Rillettes de thon albacore relevé au piment d'Espelette, entrée + plat + fromage + dessert + eau minérale (50cl) + une bouteille de champagne pour 2 personnes (75 cl) + café à **95 €**

AU CHOIX



Panaché de 9 huîtres

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

Œufs bio brouillés aux truffes et ses mouillettes

Saint Jacques de Normandie dorées au four, écrasé de butternut à la noisette, jus de barde acidulé



AU CHOIX

Risotto aux truffes noires « Melanosporum » du Vaucluse

Mignon de veau rôti label rouge du ségala au sautoir, épinards légèrement crémés, sauce morilles

Turbot entier label rouge cuit au plat sauce Champagne (pour 2 personnes) fricassée de légumes oubliés

LE FROMAGE



Cœur du saint valentin de monsieur Fabre à l'huile olive herbes fraîches

AU CHOIX

Soufflé au chocolat, onctueuse glace à la vanille de la maison Pédonne



Baba au rhum et ananas Victoria

Iles flottantes et tarte aux pralines roses

Champagne Le Sourire de Reims, brut 2009, Cuvée spéciale de la maison Abelé

Suivez nous sur les
réseaux sociaux



ENVIE DE FRANÇOISE
A LA MAISON ?

Découvrez notre boutique en ligne
en livraison ou à emporter



 chez
FRANÇOISE 



Lundi 14 Février

Saint Valentin

Soirée Romantique et duo de charme avec Julien
et Valentine, les plus belles ballades et
« love songs » seront au programme



 Ethic Ocean



 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS