Chez
FRANÇOISE
Cuisine de Saison

Réveillon de Noël

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

119 € TTC par personne

Coupe de champagne Henri Abelé brut (12 cl)
Velouté de potimarron, huile de truffe

ENTRÉES

au choix

Neuf huîtres Marennes-Oléron
3 fines de claire n°3 · 3 spéciales n°3 · 3 spéciales n°2

Terrine de foie gras de canard « Maison Lafitte » au champagne, chutney de coing aux cinq épices

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, vinaigrette aux fruits de la passion, salade de mâche

PLATS

au choix

Dos de bar d'aquaculture cuit à la plancha, coulis de cresson, salsifis confits au beurre demi-sel

Suprême de chapon du Sud-Ouest Label Rouge, sauce aux morilles, farçou à la truffe

Risotto aux premières truffes noires (tuber melanosporum)

FROMAGE

Saint-nectaire fermier, chutney de pommes et raisins

DESSERTS

au choix

Bûche de Noël façon forêt-noire

Soupe de clémentines aux épices douces, sorbet passion

Pavlova aux marrons

VINS SÉLECTIONNÉS

une bouteille pour deux personnes

Lovelie 2024, Domaine de la Sapinière, IGP Cité de Carcassonne

Barnabooth 2023, AOP Saint-Pourçain

Eaux minérales · Café & mignardises