Chez FRANÇOISE
Cuisine de Saison

Menu du jour de Noël

VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026

74 € TTC par personne · prix nets

ENTRÉES

au choix

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

Neuf huîtres Marennes-Oléron

3 fines de claire n°3 · 3 spéciales · 3 spéciales n°2

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine saisies, velouté de châtaignes à l'huile de truffe

PLATS

au choix

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

Risotto à la truffe noire (tuber melanosporum)

Dos de bar d'aquaculture cuit à la plancha, coulis de cresson, mousseline de panais à la vanille

DESSERTS

au choix

Saint-nectaire fermier, chutney de pommes et raisins

Bûche de Noël façon forêt-noire

Ananas confit au spéculoos, glace rhum-raisin

Café liégeois du chef Philippe

VINS SÉLECTIONNÉS

une bouteille pour deux personnes

Vouvray sec 2023 « La Coulée d'argent », Domaine Bourillon Dorléans

Brouilly 2025, Domaine Crêt des Garanches

Eaux minérales plates et gazeuses · Café & mignardises