Chez FRANÇOISE
Cuisine de Saison

Réveillon de la

SAINT-SYLVESTRE

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

190 € TTC par personne

Coupe de champagne « Le Sourire de Reims » brut 2013,
cuvée exceptionnelle de la maison Abelé (12 cl)
Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, vierge de grenade

ENTRÉES

au choix

Tourte de canard et foie gras « Maison Lafitte »
à la truffe, façon pithiviers

Nage de homard au gingembre, écorces de clémentines

PLATS

au choix

Filet de bœuf du Limousin Rossini, escalope de foie gras chaud,
sauce Périgueux, pommes Anna

Médaillons de lotte, bouillon safrané,
légumes racines et palourdes

Risotto à la truffe noire (tuber melanosporum)

FROMAGE

Plateau de fromages affinés par la maison Cantin

DESSERTS

au choix

Sphère croquante, mousse pralinée, sauce au chocolat gianduja

Corne d'abondance aux fruits exotiques,
crème légère aux fruits de la passion

VINS SÉLECTIONNÉS

une bouteille pour deux personnes

Pouilly-Fumé 2025, Domaine Blondelet, Vallée de la Loire

Château L'Argilus du Roi 2015, Saint-Estèphe, Bordeaux

Eaux minérales · Café & mignardises

Toute l'équipe de Chez Françoise vous souhaite une belle Saint-Sylvestre