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

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

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

Chez FRANÇOISE
Cuisine de Saison

Menu du

JOUR DE L'AN

VENDREDI 1ER JANVIER 2027

72 € TTC par personne

ENTRÉES

au choix

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine snackées,
velouté de butternut

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 Monbazillac,
chutney de kumquats

PLATS

au choix

Dos de maigre nacré, coulis de mâche,
tatin d'endives caramélisées au miel de la Démocratie

Pavé de veau de l'Aveyron, jus au genièvre,
mousseline de céleri

Rigatoni à la crème de morilles

DESSERTS

au choix

Assortiment de fromages affinés de Mme Cantin

Tarte Tatin aux pommes royal gala, crème d'Isigny

Tartare de fruits exotiques, coulis de mangue, sorbet

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

Toute l'équipe de Chez Françoise vous souhaite une belle et heureuse année