



Mardi 24 Décembre 2024

Toute l'équipe de « Chez Françoise » vous souhaite
Un joyeux Noël





Menu du Réveillon de Noël 119€ TTC

Coupe de champagne Henri Abelé brut (12cl),
Noix de Saint Jacques, velouté de potiron, huile de truffes



Entrées : (au choix)

Neuf huîtres de la baie de Quiberon, « Les viviers du Logeo », producteurs de père en fils
(3 fines de claire n°3, 3 spéciales n°3, 3 spéciales n°2)

Terrine de foie gras de canard « Maison Lafitte » au Monbazillac, marmelade de figues,
abricots et pain d'épices

Carpaccio de bar, avruga, œufs de saumon et citron vert, jeunes pousses de salade

Plats : (au choix)

Pavé de bar cuit sur la peau, coulis de roquette, mousseline de butternut et noisettes

Suprême de chapon du Sud Ouest label rouge, sauce morilles, chou farci au potimarron

Risotto aux premières truffes noires (tuber mélanosporum)



Fromage:

Galette de chèvre de Touraine du père Fabre, pain de la maison Poujeran

Desserts : (au choix)

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat Valrhona

Clémentine corse confite au miel de Julien Perrin, sorbet

Mont Blanc à la crème de marrons de la maison Faugier



Vins sélectionnés : (une bouteille pour 2 personnes)

Vin blanc : Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2022, Domaine Brocard, Bourgogne

Vin rouge : Château Fonrazade 2018, Saint Emilion grand cru, Bordeaux

Eaux minérales

Café & mignardises

