



**Mardi 31 Décembre 2024**

Toute l'équipe de « Chez Françoise » vous souhaite  
Une bonne Saint Sylvestre



2025

# Menu du Réveillon 180€ TTC de la Saint Sylvestre

2025

Coupe de champagne Henri Abelé Rosé (12cl),  
Œufs brouillés à la truffe noire

## Entrées : (au choix)

Terrine de foie gras de canard « Maison Lafitte » au Banyuls, chutney aux fruits des mendiants

Carpaccio noix de Saint Jacques de la baie de Seine, truffes et huile de noix de la  
ferme de Férolles

## Plats : (au choix)

Côte de veau label rouge de l'Aveyron cuite au sautoir, sauce Périgueux, pommes Anna, cèpes

Tronçon de turbot braisé au Champagne, marinière de palourdes, petits légumes glacés



Risotto de petit épeautre à la truffe noire (tubermelanosporum)

## Fromage:

Plateau de fromages affinés

## Desserts : (au choix)

Sphère au chocolat, mousse pralinée , sauce gianduja

Nage d'agrumes, sirop aux fruits exotiques, sorbet litchee



## Vins sélectionnés : (une bouteille pour 2 personnes)

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

Vin rouge : Saint Joseph 2023, cuvée « Ro-Rée », Domaine Louis Cheze

Eaux minérales

Café & mignardises

