



Menu de la Saint-Valentin

DÎNER DU MARDI 14 FÉVRIER 2023

89 euros ttc par personne

Coupe de champagne Henri Abele brut

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

Une bouteille de vin pour 2 personnes (75 cl)

Eau minérale (50cl) et Café



Amuse-bouche

Ceviche de dorade à la mangue et fruits de la passion

Entrées au choix

Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine,
velouté de topinambour, huile de noisettes de la ferme Férolles

Foie gras de canard Label rouge de la maison Lafitte au Monbazillac, chutney de Kumquats

Œufs bio brouillés aux truffes " melanosporum ", mouillettes de pain beurré

Plats au choix

Turbot entier (environ 1kg) Label Rouge cuit au plat, fricassée de légumes oubliés

Pavé veau de l'Aveyron label rouge cuit à basse température, sauce Albufera,
pressé de pomme de terre amandine aux morilles

Risotto aux truffes " melanosporum "

Fromage

Cœur de fromage de chèvre de la Saint-Valentin du père Fabre

Desserts au choix

Soufflé au chocolat Nyangbo, onctueuse glace vanille de Christophe Pedone Maître Glacier

Baba au rhum arrangé et mangues pour 2 personnes

Soupe d'ananas et papaye aux épices douces, sorbet coco

Vins sélectionnés

Vin blanc de Loire Pouilly fumé Blondelet 2021

Vin rouge de bordeaux ch. Vitus 2015

Café Perle Noire

Eaux minérales plates et gazeuses



Aérogare des Invalides 75007 Paris - Tél : 01 47 05 49 03 - info@chezfrancoise.com
www.chezfrancoise.com - Ouvert tous les jours de 11h30 à 23h00

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

