



**Aérogare des Invalides**

75007 Paris

Tél.: 01 47 05 49 03

Fax : 01 45 51 96 20

[info@chezfrancoise.com](mailto:info@chezfrancoise.com)

[www.chezfrancoise.com](http://www.chezfrancoise.com)

Ouvert tous les jours de 12 h à 15 h

Et de 19h à 23h



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



*Mercredi 14 Février*

*Joyeuse  
St Valentin*



## MENU CUPIDON A 89 € TTC

(Apéritif, entrée, plat, dessert, 1 bouteille de vin 75 cl pour 2 personnes, 50 cl eaux minérales plates ou gazeuses, café)



Vin blanc : Saint Bris 2022, Cépage sauvignon, domaine Verret, Bourgogne

Vin rouge : Château Beauregard Ducasse 2019, Cuvée Lagupeau, Graves, Bordeaux

Café et chocolat Valrohna

Prix nets



Coupe de Champagne Famous, Cuvée Joséphine Baker (12cl) accompagnée de rillettes de saumon label rouge d'Ecosse

### **ENTRÉES AU CHOIX**

Ceviche de daurade royale à la mangue et fruits de la passion  
Escalope de foie gras de canard label rouge de la maison Lafitte poêlées, lentilles béluga de la Brie  
**Œufs brouillés à la truffe noire (tubermelanosporum)**

### **PLATS AU CHOIX**

Turbot label rouge entier (environ 1kg) à partager cuit au plat, fricassée de légumes d'antan  
Mignon de veau label rouge du Ségala rôti, sauce aux brisures de morilles, gratin dauphinois  
**Risotto à la truffe noire (tubermelanosporum)**

### **FROMAGE**

Cœur de la Saint Valentin de Monsieur Fabre à l'huile d'olive, herbes fraîches (fromage de chèvre)

### **DESSERT AU CHOIX**

Sphère au chocolat, mousse aux fruits exotiques, sauce chocolat gianduja  
Charlotte aux poires « Guyot », sauce au caramel salé à partager  
**Tartare d'ananas « Victoria », soupe de mangues, glace yaourt**

