

## Réveillon de Noël

Samedi 24 Décembre 2022

*Menu 92 € par personne*

Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert,  
une bouteille de vin (75 cl) pour 2 personnes,  
eaux minérales plates & gazeuses, Café & mignardises

**“Autour du piano, au son des balades musicales  
et chansons de Noël !”**

Coupe de champagne Henri Abelé brut (12cl),  
Ceviche de truite Méreville, condiment de maïs

### 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 »,  
à la bière de Noël  
Noix de coquilles Saint Jacques saisies,  
velouté de mâche et noisettes torréfiées

### PLATS au choix

Dos de maigre rôti, jus d'arêtes au beurre noisette,  
salsifis glacés à brun  
Suprême de chapon du Sud-Ouest Label Rouge,  
sauce Albuféra, cocotte de légumes d'hiver et cèpes  
Quasi de veau du Ségala braisé, sauce Périgueux,  
pomme Anna et pleurotes

### FROMAGE

Galette de chèvre de Touraine du père Fabre,  
pain aux fruits des mendiants

### DESSERTS au choix

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat Caraïbes et poires  
Carpaccio d'ananas, sirops aux épices douces, glace  
rhum-raisin  
Tarte des Demoiselles Tatin revisitée à la mangue,  
crème de mascarpone

### Café & Mignardises

Vin blanc : Saint Bris 2020, domaine Verret, Bourgogne  
Vin rouge : Château Fonrazade 2011, grand cru, Guy  
Balotte, Saint Emilion, Bordeaux

## Jour de Noël

Dimanche 25 Décembre 2022

*Menu 68 € par personne*

Entrée, Plat, Dessert,  
une bouteille de vin (75 cl) pour 2 personnes,  
eaux minérales plates & gazeuses, Café & mignardises

### ENTRÉES au choix

Terrine de foie gras de canard « Maison Lafitte »  
à la bière de Noël, brioche toastée  
Neuf huîtres Marennes Oléron  
(3 fines de claire n°3, 3 spéciales n°3, 3 spéciales n°2)  
Noix de coquilles Saint Jacques françaises,  
velouté de butternut, huile de noisette

### PLATS au choix

Suprême de chapon du Sud-Ouest label rouge,  
sauce Albuféra, cocotte de légume d'hiver  
Risotto à la truffe noire «tuber melanosporum»  
Dos de maigre rôti, coulis d'étrilles, tatin d'endives

### DESSERTS au choix

Galette de chèvre de Touraine du père Fabre  
Traditionnelle bûche de Noël au chocolat Caraïbes et poires  
Soupe de clémentines corses, sirop aux épices douces, sorbet  
Neige aux marrons façon Pavlova

### Café & Mignardises

Vin blanc : Château Roquefort 2019, Bordeaux  
Vin rouge : Malepère, cuvée Archibald 2017 Domaine de la  
sapinière, Languedoc Roussillon



## Réveillon de la Saint-Sylvestre

Samedi 31 Décembre 2022

*Menu 189 € par personne*

Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert,  
une bouteille de vin (75 cl) pour 2 personnes,  
eaux minérales plates & gazeuses, Café & mignardises

**“Autour du piano tout en douceur, vibrons de bonheur  
À partir de minuit, pyramide de champagne  
Que commence la nouvelle année !!! ”**

Coupe de champagne Henri Abelé “Sourire de Reims”,  
noix de Saint Jacques des côtes françaises en coquille,  
coulis de cresson, caviar d'Aquitaine

### ENTRÉES au choix

Homard du Maine cuit en carapace, consommé à l'écorce de  
mandarine et gingembre, julienne de légumes racines  
Œufs bio brouillés aux premières truffes noires  
“Tuber melanosporum”

### PLATS au choix

Tronçon de turbot à la truffe noire, sauce au vin jaune,  
noisettes de légumes oubliés  
Médallions de biche, sauce au grand veneur,  
mousseline de céleri, pomme rainette rôtie et airelles

### ENTRE DEUX

Granité au champagne de la maison Abelé

### FROMAGE

Bûche de chèvre de Touraine du père Fabre

### DESSERTS au choix

Soufflé au chocolat Gianduja, glace vanille  
Clémentine corse confite au miel bio Julien Perrin

### Café & Mignardises

Vin blanc : Hautes Côtes de Nuits 2018, Chardonnay, Alain  
Jeanniard, Bourgogne  
Vin rouge : Château L'Argilus du Roi 2015, Saint Estèphe,  
Bordeaux

## Jour de l'an Dimanche 1<sup>er</sup> Janvier 2023

Menu 68 € par personne

Entrée, Plat, Dessert,  
une bouteille de vin (75 cl) pour 2 personnes,  
eaux minérales plates & gazeuses, Café & mignardises



### ENTRÉES au choix

Noix de Saint Jacques des côtes françaises poêlées,  
velouté de cresson, crème à l'avruga  
Neuf huîtres Marennes Oléron  
(3 fines de claire n°3, 3 spéciales n°3, 3 spéciales n°2)  
Cassolette de ris veau aux champignons

### PLATS au choix

Dos de maigre rôti, crème au corail d'oursin,  
risotto au petit épeautre  
Filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles,  
pomme darphin, épinards à la crème  
Magret de canard de la maison Lafitte cuit au sautoir, émulsion  
aux fruits de la passion, gratin de céleri

### DESSERTS au choix

Assortiments de fromages affinés  
Tarte au chocolat macao, crème de mascarpone  
Baba aux fruits exotiques, rhum brun français  
Tartare de fruits exotiques, soupe de mangues

### Café & Mignardises

#### Vin blanc

Saint Bris 2020, Cépage sauvignon, domaine Verret, Bourgogne

#### Vin rouge

Château Beauregard Ducasse 2019, Graves, Bordeaux



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## OFFREZ L'EXPÉRIENCE CHEZ FRANÇOISE AVEC NOS CARTES CADEAUX

COMMANDEZ-LES SUR NOTRE SITE



SUIVEZ-NOUS  
SUR LES RESEAUX SOCIAUX



## LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE TOUJOURS PLUS FESTIVE



Restaurant engagé pour la défense  
de l'agriculture française

# chez FRANÇOISE

MAISON FONDÉE EN 1949

Aérogare des Invalides / 75007 Paris  
Tél. : 01 47 05 49 03 - Fax : 01 45 51 96 20

info@chezfrancoise.com / www.chezfrancoise.com  
Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h