

Réveillon de Noël

Dimanche 24 Décembre 2023

Menu 95 € 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),
Blanc manger de tourteau & écrevisses, piquillos

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 »,
aux abricots et figues, brioche dorée
Noix de coquilles Saint Jacques de la baie de Seine
saisies, velouté de châtaignes, huile de truffes

PLATS au choix

Pavé de maigre rôti, bisque de homard,
risotto de petit épeautre bio et fèves
Suprême de chapon du Sud-Ouest Label Rouge,
sauce morilles, fricassée de légumes oubliés
Risotto aux premières truffes noires
(tubermélanosporum)

FROMAGE

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

DESSERTS au choix

Traditionnelle bûche de Noël
au chocolat marjani et framboises
Soupe de clémentines, sirop aux
épices douces, sorbet
Mont Blanc à la crème de marrons
de la maison Faugier

Café & Mignardises

Vin blanc : Saint Bris 2022, domaine Verret, Bourgogne
Vin rouge : Château Fonrazade 2012, grand cru, Guy
Balotte, Saint Emilion, Bordeaux

Jour de Noël

Lundi 25 Décembre 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

Terrine de foie gras de canard « Maison Lafitte »
aux abricots et figues, brioche toastée
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)
Noix de coquilles Saint Jacques de la baie de Seine ,
aux fruits de la passion, mousseline de céleri

PLATS au choix

Suprême de chapon du Sud-Ouest label rouge,
sauce morilles, fricassée de légumes oubliés
Risotto à la truffe noire « tuber melanosporum »
Pavé de maigre rôti, coulis de cresson de fontaine,
salsifis au beurre demi sel

DESSERTS au choix

Galette de chèvre de Touraine du père Fabre
Traditionnelle bûche de Noël au chocolat
marjani et framboises
Fontainebleau aux myrtilles, spéculoos
Tarte Tatin à l'ananas, glace rhum raisin

Café & Mignardises

Vin blanc : Château Roquefort 2022,
Rives Entre 2 Mers, Famille Bellanger Bordeaux
Vin rouge : Château Fonrazade 2012, grand cru,
Guy Balotte, Saint Emilion, Bordeaux



Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dimanche 31 Décembre 2023

Menu 199 € par personne

Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert,
une bouteille de vin (75 cl) pour 2 personnes,
eaux minérales plates & gazeuses, Café & mignardises
Dj Set « Michelé », Vibrons de bonheur
À partir de minuit, pyramide de champagne
Que commence la nouvelle année !!! "

Coupe de champagne Henri Abelé brut 12cl,
Noix de Saint Jacques des côtes françaises en coquille,
coulis de cresson, caviar d'Aquitaine

ENTRÉES au choix

Nage de homard du Maine cuit en carapace,
consommé à la citronnelle, petits légumes
Escalope de foie gras de canard
de la « maison Lafitte » poêlée, pain d'épice
façon pain perdu, pommes reinettes caramélisées

PLATS au choix

Tronçon de turbot braisée au Champagne et
truffe noire, butternut rôti, navets confits
Noisettes de biche poêlées, sauce poivrade,
mousseline de céleri, marrons et aïelles
Risotto à la truffe noire (tubermélanosporum)

ENTRE DEUX

Granité au champagne de la maison Abelé

FROMAGE

Bûche de chèvre de Touraine du père Fabre

DESSERTS au choix

Sphère au chocolat, mousse pralinée,
sauce au chocolat gianduja
Ananas Victoria gratiné à la mandarine impériale,
sorbet mandarine

Café & Mignardises

Vin blanc : Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2022,
Vin rouge : Irancy 2020, domaine Verret, Bourgogne

Jour de l'an

Lundi 1^{er} Janvier 2024

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 de la baie de Seine poêlées,
velouté de butternut, noisettes torréfiées
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 de la « maison Lafitte »
chutney, brioche dorée

PLATS au choix

Dos de maigre cuit sur la peau, coulis de piquillos,
risotto à l'encre de seiche
Pavé de veau label rouge du Ségala cuit au sautoir,
sauce Madère, pommes darphin
Dodine de pintade fermière, sauce périgourdine
chou farci au butternut
Tagliatelles artisanales aux champignons du moment

DESSERTS au choix

Assortiments de fromages affinés
Pavlova aux marrons
Profiteroles glace noisette du Piémont,
sauce chocolat,
Gaspacho de mangues, sorbet litchee,
tuile aux amandes

Café & Mignardises

Vin blanc : Château Roquefort 2022,
Rives Entre 2 Mers, Famille Bellanger Bordeaux
Vin rouge : Chinon La closerie 2020, Cabernet Franc,
vallée de la Loire



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 FESTIVES



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