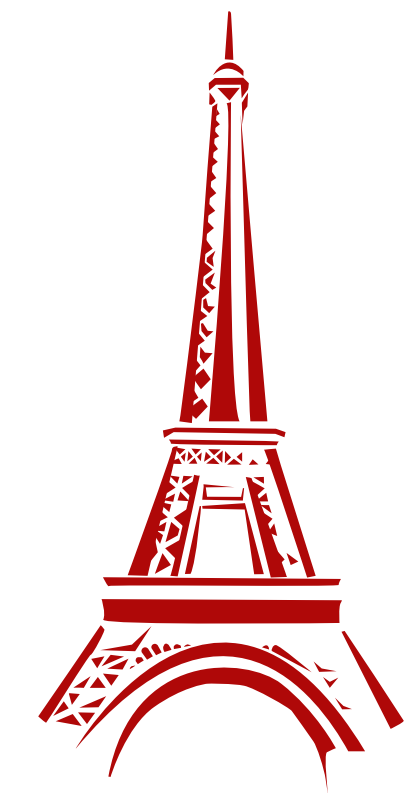




chez francis
PARIS

HAPPY
NEW
YEAR

chez francis
PARIS

HUITRES & COQUILLAGES

- 6 Fines de Claire N°3 28
Oysters Fines de Claire N°3
- 6 Spéciales Gillardeau N°2 49
Special Gillardeau oysters N°2
- 6 Spéciales Gillardeau N°5 « papillon » 34
Special Gillardeau oysters No. 5 "Butterfly"
- 6 Belon N°0 52
Belon oysters No. 0
- 6 Crevettes roses label rouge 24
Label Rouge pink shrimps
- 6 Langoustines vapeur 32
Steamed langoustines
- 6 praires 28
Meadows
- 6 Palourdes 25
Clams
- Oursins (l'unité) 12
Sea urchins

LE GRAND PLATEAU 165

- 9 Creuses de Bretagne N°3
Oysters Creuses de Bretagne N°3
- 9 Fines de Claire N°3
Oysters Fines de Claire N°3
- 6 Crevettes roses Label Rouge
Label rouge pink shrimps
- 6 Langoustines, 1 Tourteau
Langoustines & 1 crab
- 6 Palourdes, Crevettes grises & Bulots
Clams, grey shrimps & whelks

ENTRÉES

6 Escargots de Bourgogne 32

Burgundy snails

Saumon Fumé Bio de la Maison du Moulin du Couvent 38

Moulin du Couvent organic smoked salmon

Carpaccio de Saint-Jacques & truffe 36

Carpaccio of scallops & truffle

Foie Gras de canard maison, Chutney de figues 39

Duck foie gras, figs Chutney

Caviar Français d'Aquitaine 30gr "tout simplement" 120

French Caviar 30gr from Aquitaine "tout simplement"

Haricots verts frais, copeaux de foie gras 34

Fresh green beans, foie gras slices

6 Spéciales Gillardeau N°5 « papillon » 34

Special Gillardeau oysters No. 5 "Butterfly"

Tartare de bar, fines herbes & caviar 39

Sea bass tartare with fresh herbs & caviar

Salade de homard et d'avocat, mayonnaise thaï 49

Lobster and avocado salad with Thai mayonnaise

PLATS

Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles & truffe 57

Yellow poultry supreme with morel and truffle sauce

Château Filet façon Rossini 69

Chateaubriand filet Rossini style

Rigatoni au homard, bisque légère 80

Rigatoni with lobster & light bisque

Noix de Saint-Jacques au champagne & caviar 72

Scallops with champagne & caviar

Bar sauvage rôti, beurre blanc citronné & combava 78

Roasted wild sea bass with lemon beurre blanc sauce & kaffir lime

ACCOMPAGNEMENTS 12

Riz parfumé

Flavoured rice

Pomme purée

Mashed potatoes

Salade de sucrine / Haricots verts

Sucrine salad / Green Beans

FROMAGE

Brie à la truffe, pain grillé 24

Truffled Brie, toasted bread

DESSERTS

Palet au chocolat grand cru, praliné noisette 27

Grand cru chocolate palet with hazelnut praliné

Mont-Blanc fait maison 27

Home-made Mont-Blanc

Citron givré "Fruttini" 25

Fruttini frozen lemon

Paris-Brest parfumé à la pistache 28

Pistachio flavoured Paris-Brest

Pavlova aux agrumes 26

Citrus pavlova

*Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks.*