chez francis
PARIS

HAPPY NEW YEAR

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

7 place de l'Alma Paris 8 | 01 47 20 86 83 | @chez_francis_paris

ENTRÉES

6 Escargots de Bourgogne 34
Burgundy snails

Saumon Fumé Bio de la Maison du Moulin du Couvent 42
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 30g "tout simplement" 120
French Caviar 30gr from Aquitaine "tout simplement"

Nems de langoustine parfumés au basilic thaï 42
Lobster spring rolls flavored with Thai basil

6 huîtres gratinées, sabayon au champagne 34
6 baked oysters with champagne sabayon

Tartare de bar sauvage, fines herbes & caviar 39
Sea bass tartare with fresh herbs & caviar

Crabe royal simplement grillé, beurre demi-sel 64
King crab simply grilled with salted butter

PLATS

Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles & truffe 59
Yellow poultry supreme with morel and truffle sauce

Château Filet façon Rossini 69
Chateaubriand filet Rossini style

Linguine au homard, bisque légère 78
Linguine with lobster in a light bisque

Noix de Saint-Jacques au champagne & caviar 72
Scallops with champagne & caviar

Bar sauvage rôti, jus de coquillages 72
Roasted wild sea bass

Risotto aux cèpes 46
Roasted wild sea bass

ACCOMPAGNEMENTS

Riz parfumé 12
Flavoured rice

Pomme purée 12
Mashed potatoes

Coeur de sucrine 12
Sucrine salad

Haricots verts 12
Green Beans

FROMAGE

Brie à la truffe, pain grillé 24
Truffled Brie, toasted bread

DESSERTS

Soufflé au chocolat grand cru, praliné noisette 27
Grand cru chocolate soufflé, hazelnut praline

Champagne gourmand 27
Gourmet champagne

Citron givré " Fruttini" 25
Fruttini frozen lemon

Mont-blanc 27
Mont-blanc

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.