



chez francis  
PARIS

HAPPY  
NEW  
YEAR

chez francis  
PARIS

## HUITRES & COQUILLAGES

- 6 Fines de Claire N°3 26
- 6 Spéciales Gillardeau N°2 49
- 6 Spéciales Gillardeau N°5 « papillon » 32
- 6 Belon N°0 52
- 6 Crevettes roses label rouge 22  
*Label Rouge Pink shrimps e*
- 6 Langoustines vapeur 32  
*Steamed langoustines*
- 6 praires 28  
*Meadows*
- 6 Palourdes 25  
*Clams*
- Oursins (l'unité) 12  
*Sea urchins*

## LE GRAND PLATEAU 160

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

## ENTRÉES

6 Escargots de Bourgogne 32

*6 Burgundy snails*

Saumon Fumé Bio de la Maison du Moulin du Couvent 36

*Moulin du Couvent organic smoked salmon*

Carpaccio de Saint-Jacques & truffe 34

*Carpaccio of scallops & truffle*

Foie Gras de canard maison, Chutney de figues 38

*Duck foie gras, figs Chutney*

Caviar Français d'Aquitaine 30gr "tout simplement" 110

*Simply French Caviar 30gr from Aquitaine*

Haricots verts frais, copeaux de foie gras 28

*Fresh green beans, foie gras slices*

Velouté de Châtaignes, mousse de cèpes, copeaux de foie gras 28

*Chestnut velouté, mushroom mousse, foie gras slices*

Bar sauvage en tartare & caviar 39

*Wild sea bass tartar & caviar*

Salade homard avocat mayonnaise Thai 49

*Lobster salad with avocado and Thai mayonnaise*

## PLATS

Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles & truffe 55

*Yellow poultry supreme, truffle & morel sauce*

Château Filet version Rossini 69

*Chateau 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 citron émulsionné & combava 76

*Roasted wild sea bass, emulsified lemon butter & combava*

## ACCOMPAGNEMENTS 9

Riz parfumé

*Flavoured rice*

Pomme purée

*Mashed potatoes*

Salade de sucrine / Haricots verts

*Sucrine salad / Green Beans*

## FROMAGE

Brie aux truffes, pain grillé 22

*Truffled Brie, toasted bread*

## DESSERTS

Palet au chocolat grand cru, praliné noisette 25

*Grand cru hazelnut puck, hazelnut praline*

Mont-Blanc fait maison 25

*Home-made Mont-Blanc*

Citron givré de "Chez Fruttini" 19

*Fruttini frozen lemon*

Paris-Brest parfumé à la pistache 25

*Pistachio flavoured Paris-Brest*

Vacherin aux agrumes 22

*Meringue cake with citrus ice cream*

*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.*