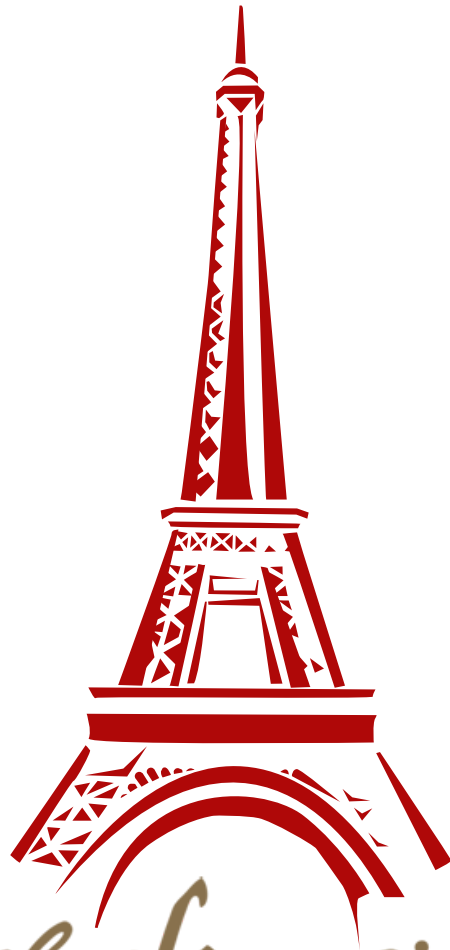


# La carte de Noël



*chez francis*





# La carte de Noël

## ENTRÉES

- Pizetta à la truffe 32*  
*6 Escargots de Bourgogne 26*  
*Saumon Fumé bio Ecosais du Moulin du Couvent 28*  
*Carpaccio de Saint-Jacques, huile de truffe 24*  
*Foie Gras de canard mi-cuit, pain grillé 28*  
*Carpaccio d'artichaut, huile d'olive et copeaux de parmesan 22*  
*Burrata des Pouilles, roquette et truffe 29*  
*Tartare de de daurade et coriandre 25*  
*Velouté de potimarron, caillé de chèvre et cazette 24*

## PLATS

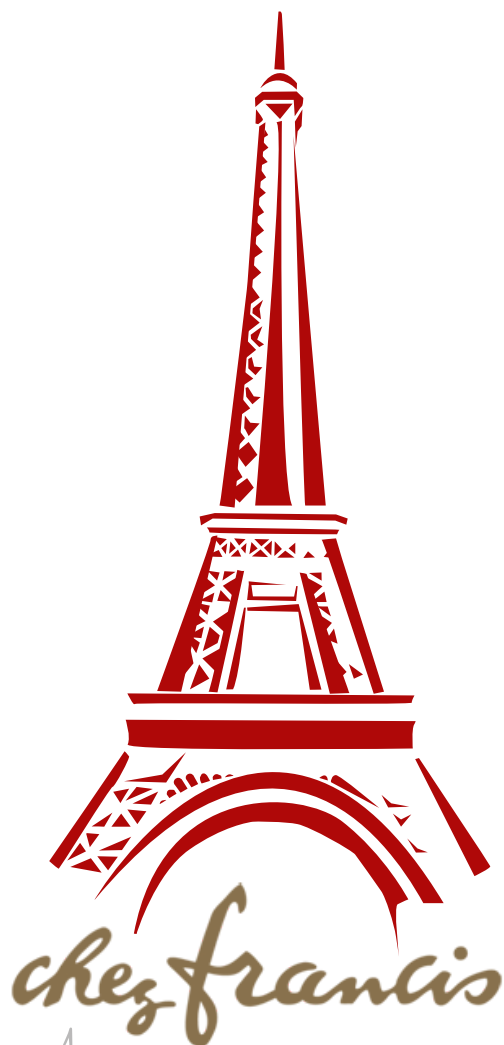
- Volaille fermière dorée au jus 33*  
*Filet de Bœuf rôti Version Rossini 52*  
*Le Tigre, émincé de bœuf mariné 45*  
*Belle sole meunière 64*  
*Dos de cabillaud Miso et Yuzu 33*  
*Crevettes sautées au basilic thaï 36*  
*Noix de Saint-Jacques snackées, courge butternut fondante 36*  
*Risotto de Saint-Jacques aux champignons 34*  
*Phad Thaï, crevettes 38*

## DESSERTS

- Salade de fruits frais de saison 16*  
*Crème brûlée vanille 14*  
*Pain perdu « chez Francis » 18*  
*Moelleux tout chocolat, caramel 16*  
*Paris Brest Fait Maison 18*  
*Baba bouchon, rhum à discrétion, crème légère 17*  
*Poire pochée, glace vanille 18*



# LA CARTE DE LA SAINT-SYLVESTRE





# LA CARTE DE LA SAINT-SYLVESTRE

## ENTRÉES 66€

Belle Assiette d'huîtres

(3 Fines de claire N°3, 3 Creuses de Bretagne N°3, 3 Gillardeau N°5)

Foie Gras de canard mi-cuit, fait maison

Carpaccio de bar de petit bateau au caviar

Crème de cresson, Saint-Jacques dorées, truffe noire

Caille au foie gras, condiment truffe et mâche

Velouté de potimarron aux châtaignes

## PLATS 116€

Filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux, pomme Anna truffée

Poularde de Bresse, sauce Albufera, légumes d'hiver

Tagliolini au homard, bisque légère

Barbue sauvage au caviar, pousses d'épinard

Saint-Jacques rôties, topinambour et truffe

## DESSERTS 48€

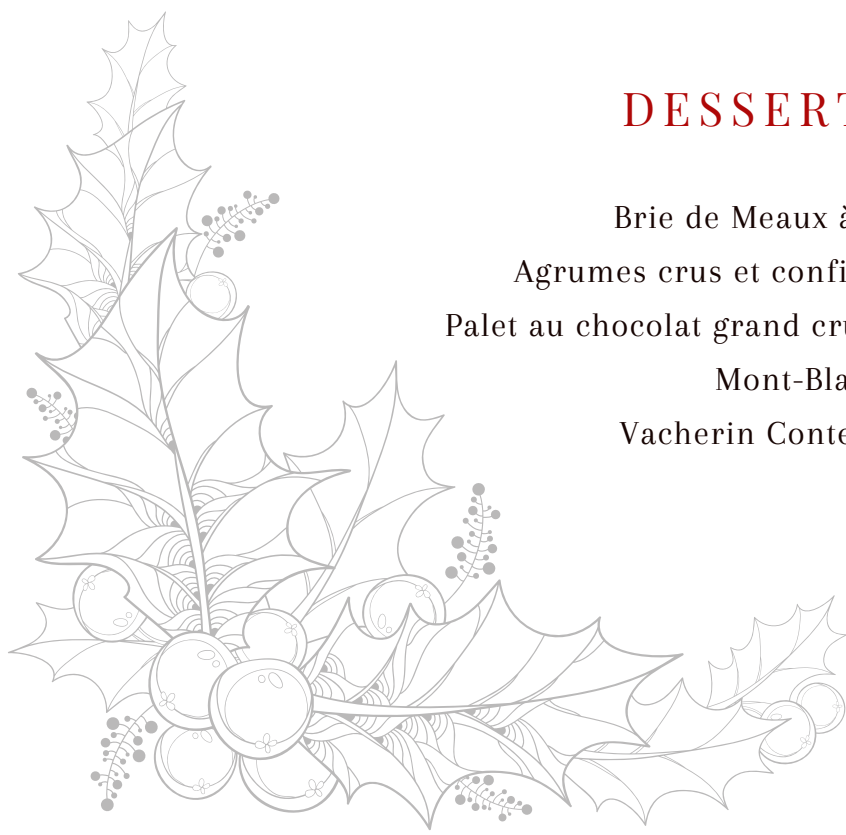
Brie de Meaux à la truffe

Agrumes crus et confits, sorbet citron

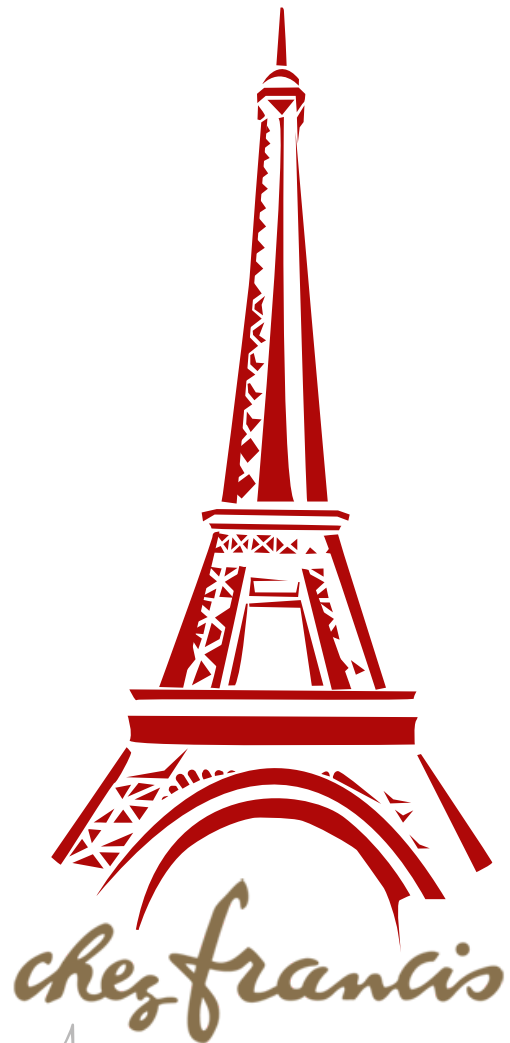
Palet au chocolat grand cru au praliné noisette

Mont-Blanc

Vacherin Contemporain



# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE





# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

220€ TTC

*Coupe de Champagne Blanc de Blanc et son amuse-bouche*

## ENTRÉES

Belle Assiette d'huîtres

(3 Fines de claire N°3, 3 Creuses de Bretagne N°3, 3 Gillardeau N°5)

Foie Gras de canard mi-cuit, fait maison

Carpaccio de bar de petit bateau au caviar

Crème de cresson, Saint-Jacques dorées et truffe noire

Caille au foie gras, condiment truffe et mâche

Velouté de potimarron et châtaignes

## PLATS

Filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux, pomme Anna truffée

Poularde de Bresse, sauce Albufera, légumes d'hiver

Tagliolini au homard, bisque légère

Barbue sauvage au caviar, pousses d'épinard

Saint-Jacques rôties, topinambour et truffe

## DESSERTS ET FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe

Agrumes crus et confits, sorbet citron

Palet au chocolat grand cru au praliné noisette

Mont-blanc

Vacherin Contemporain

*Thé ou Café & Mignardises*

