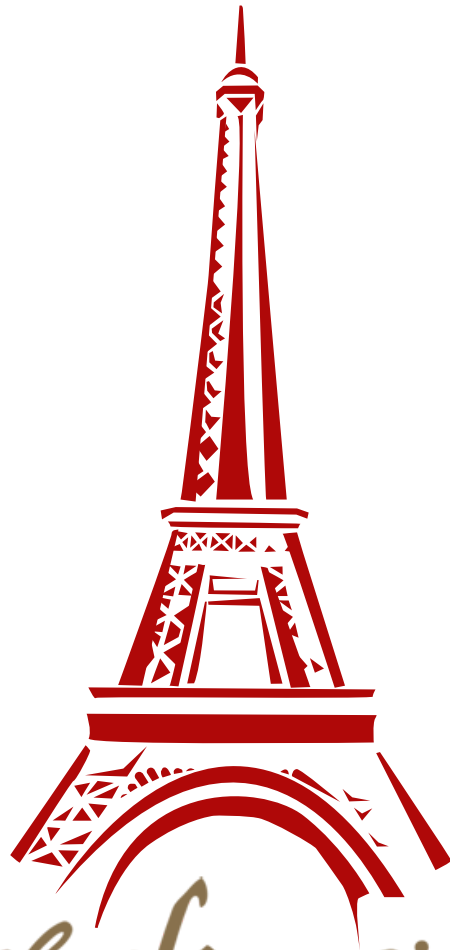


La carte de Noël



chez francis





La carte de Noël

ENTRÉES

Tartare de Saumon, huile d'olive & citron 24

Escargots de Bourgogne 26

Saumon Fumé Ecossais Bio 28

Ravioles de ricotta à la truffe et basilic 32

Foie Gras de canard mi-cuit, pain grillé 27

Belle Assiette d'huitres (3 Fines de claire N°3, 3 creuses de Bretagne N°3, 3 Gillardeau N°5) 28

Carpaccio de St Jacques huile d'olive et tarama à la truffe 28

PLATS

Suprême de volaille Albufera 33

Filet de Bœuf rôti Version Rossini 52

Le Tigre, émincé de bœuf mariné 45

Belle sole meunière 54

Dos de cabillaud coco & citronnelle 36

Thon Snacké, façon tataki 39

Phad Thai Crevettes 38

Rigatoni aux morilles 32

DESSERTS

Bûche glacée 17

Pavlova fruits rouges 19

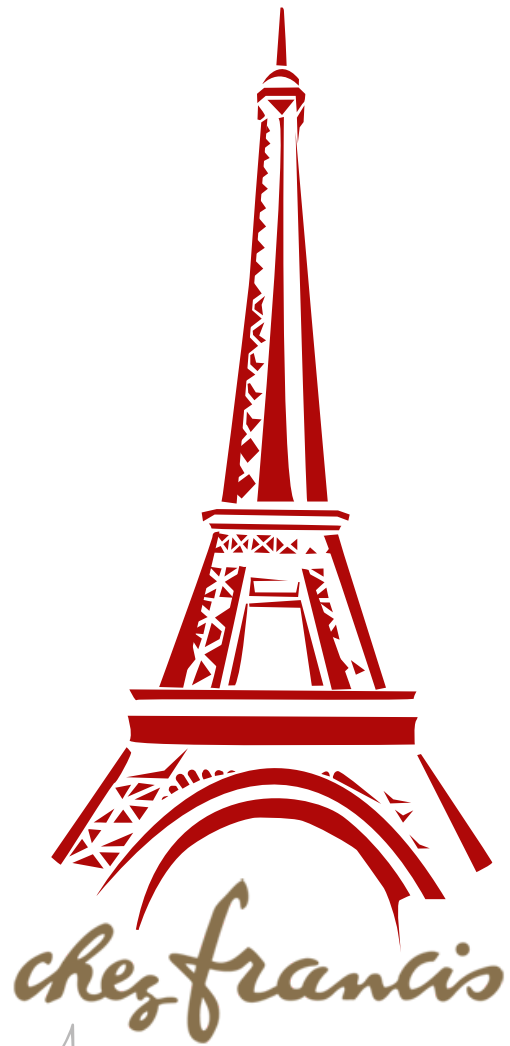
Pain perdu « chez Francis » 19

Moelleux tout chocolat, caramel 16

Eclair pistache framboises 19



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE





MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

220€

*Amuse-bouche, Coupe de Champagne EPC, Croquant de foie gras,
Huître chaude à l'oseille, Nem de langoustine*

ENTRÉES

*Belle Assiette d'huitres (3 Fines de claire N°3, 3 creuses de Bretagne N°3, 3 Gillardeau N°5)
Carpaccio de St Jacques, huile d'olive et fleur de caviar
Ravioles de langoustines et artichauts cressonnière
Foie Gras de canard mi-cuit
Saumon Fumé Ecossais Bio, crème fouettée & pain Poilâne
Ravioles de ricotta à la truffe et basilic*

PLATS

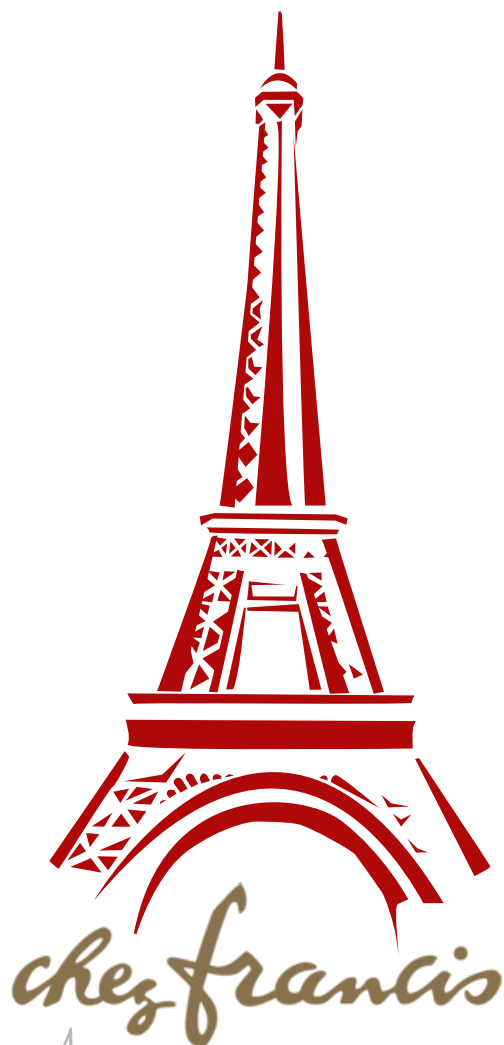
*Filet de bœuf version Rossini, pommes croustillantes, jus au truffe
Saint jacques rôtis au beurre demi sel, topinambour et girolles
Tataki de bœuf Wagyu, Légumes au sautoir.
Volaille de Bresse en demi deuil, risotto à la truffe.
Bar vapeur à huile d'argan, bouillon aux coques*

DESSERTS

*Bûche glacée
Soufflé au chocolat grand cru
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier
Le Mont Blanc
Merveilleux Vanille pistache
Thé ou Café & Mignardises*



LA CARTE DE LA SAINT-SYLVESTRE





LA CARTE DE LA SAINT-SYLVESTRE

ENTRÉES

75€

Belle Assiette d'huitres (3 Fines de claire N°3, 3 creuses de bretagne N°3, 3 Gillardeau N°5)

Carpaccio de St Jacques, huile d'olive et fleur de caviar

Ravioles de langoustines et artichauts cressonnière

Foie Gras de canard mi-cuit

Saumon Fumé Ecossais Bio, crème fouettée & pain Poilâne

Ravioles de ricotta à la truffe et basilic

PLATS

115€

Filet de bœuf version Rossini, pommes croustillantes, jus au truffe

Saint jacques rôtis au beurre demi sel, topinambour et girolles

Tataki de bœuf Wagyu, Légumes au sautoir.

Volaille de Bresse en demi deuil, risotto a la truffe.

Bar vapeur à huile d'argan, bouillon aux coques

DESSERTS

50€

Bûche glacée

Soufflé au chocolat grand cru

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier

Le Mont Blanc

Merveilleux Vanille pistache

