



chez francis
PARIS

HAPPY
NEW
YEAR

chez francis
PARIS

HUITRES & COQUILLAGES

- 6 Fines de Claire N°3 26
- 6 Spéciales Gillardeau N°3 36
- 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.*