



chez francis
PARIS

HAPPY
NEW
YEAR

chez francis
PARIS

HUITRES & COQUILLAGES

- 6 Fines de Claire N°3 26
- 6 Spéciales Gillardeau N°3 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 38

6 Burgundy snails

Saumon Fumé Bio de la Maison du Moulin du Couvent 42

Moulin du Couvent organic smoked salmon

Carpaccio de Saint-Jacques & truffe 42

Carpaccio of scallops & truffle

Foie Gras de canard maison, Chutney de figues 46

Duck foie gras, figs Chutney

Caviar Français d'Aquitaine 30gr "tout simplement" 120

Simply French Caviar 30gr from Aquitaine

Haricots verts frais, copeaux de foie gras 34

Fresh green beans, foie gras slices

Velouté de Châtaignes, mousse de cèpes, copeaux de foie gras 36

Chestnut velouté, mushroom mousse, foie gras slices

Bar sauvage en tartare & caviar 42

Wild sea bass tartar & caviar

PLATS

Suprême de volaille jaune, sauce aux morilles & truffe 72

Yellow poultry supreme, truffle & morel sauce

Château Filet version Rossini 90

Chateau filet Rossini style

Rigatoni au Homard, bisque légère 110

Rigatoni with lobster & light bisque

Noix de Saint-Jacques au Champagne & Caviar 85

Scallops with Champagne & Caviar

Bar sauvage rôti, beurre citron émulsionné & combava 95

Roasted wild sea bass, emulsified lemon butter & combava

ACCOMPAGNEMENTS 7

Gratin Dauphinois maison / Riz parfumé

Home-made gratin Dauphinois / Flavoured rice

Pomme purée / Pommes allumettes

Mashed potatoes / French fries

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 35

Grand cru hazelnut puck, hazelnut praline

Mont-Blanc fait maison 35

Home-made Mont-Blanc

Citron givré de "Chez Fruttini" 22

Fruttini frozen lemon

Paris-Brest parfumé à la pistache 35

Pistachio flavoured Paris-Brest

Vacherin aux agrumes 35

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.*