



LE

DRUGSTORE

PARIS



## MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

IMAGINÉ PAR LE CHEF ÉRIC FRECHON



### AMUSE BOUCHE

La Truffière

### ENTRÉE

Carpaccio de Saint Jacques de nos côtes, vinaigrette aux agrumes et soja, caviar de Sologne et sarrasin grillé

### PLAT

Turbot cuit meunière, fine mousseline de topinambour, noisettes et jus des arêtes truffé

*ou*

Volaille jaune contisée à la truffe noire, raviole de foie gras et bouillon de poule

### DESSERT

LE Triomphe en fête  
*chocolat Grand Cru et praliné noisettes*

Café et mignardises

MENU VÉGÉTARIEN DISPONIBLE SUR DEMANDE



Premier service 19h • Prix par personne 170 €



LE

DRUGSTORE

PARIS



# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

IMAGINÉ PAR LE CHEF ÉRIC FRECHON



## APÉRITIF

Une coupe de champagne  
Gambas et riz soufflé  
Mini croque-monsieur comté et truffe  
Olive verte en trompe l'œil

## AMUSE BOUCHE

La Truffière

## ENTRÉE

Carpaccio de Saint Jacques de nos côtes, vinaigrette  
aux agrumes et soja, caviar de Sologne et sarrasin grillé

## PLATS

Turbot cuit meunière, fine mousseline de topinambour,  
noisettes et jus des arêtes truffé  
Volaille jaune contisée à la truffe noire, raviole de foie gras  
et bouillon de poule

## DESSERT

LE Triomphe en fête  
*chocolat Grand Cru et praliné noisettes*

Café et mignardises



MENU VÉGÉTARIEN DISPONIBLE SUR DEMANDE

*Deuxième service 22h • Prix par personne 390 €  
Vue sur les Champs-Élysées 490 €*