

LE

DRUGSTORE

PARIS



* · CHIC ·
· & · Festif

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 €