



LE

DRUGSTORE

PARIS

APÉRITIF



Deuxième service uniquement / *Second seating only*

Une coupe de champagne / *A glass of Champagne*

Gambas et riz soufflé / *Prawns with puffed rice*

Mini croque-monsieur comté, jambon et truffe

Mini croque-monsieur with Comté, ham and truffle

Olive verte en trompe l'œil / *Green olive trompe-l'œil*

AMUSE BOUCHE

La Truffière

ENTRÉE / STARTER

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

*Scallop carpaccio from our coasts, citrus and soy vinaigrette, Sologne caviar,
and toasted buckwheat*

PLATS / MAIN COURSES

Premier service au choix / *First seating - choice of dish*

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

*Turbot à la meunière, delicate Jerusalem artichoke mousseline, hazelnuts,
and truffle-infused fish jus*

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

Yellow poultry stuffed with black truffle, foie gras ravioli, and chicken broth

DESSERT

LE Triomphe en fête, chocolat Grand Cru et praliné noisettes

Le Triomphe en fête Grand Cru chocolate and hazelnut praline

Café et mignardises / *Coffee and mignardises*

MENU VÉGÉTARIEN SUR DEMANDE / *VEGETARIAN MENU UPON REQUEST*



Premier service 19h / *First seating: 7:00PM*
Prix par personne / *Price per person: 170 €*
MENU ENFANT / *CHILDREN'S MENU • 75 €*

Deuxième service 22h / *Second seating: 10:00PM*
Prix par personne / *Price per person: 390 €*
Vue sur les Champs-Élysées / *With view
of the Champs-Élysées: 490 €*
MENU ENFANT / *CHILDREN'S MENU • 150 €*