

## FOOD & WINE PAIRING 160

*or à la carte*

### « CAVIAR À LA ROYALE »

*Champagne, Castelnau Blancs de Blanc, 2008*

\*

### CHARLES DROUANT OYSTERS

*Sancerre, Domaine Vacheron, 2020*

or

### SMOKED SALMON

*Sancerre, Domaine Vacheron, 2020*

\*

### FOIE GRAS

*Crozes-Hermitage, « Cuvée Gaby » Domaine du Colombier, 2020*

or

### LANGOUSTINES CARPACCIO

*Alsace Riesling, « Cuvée Albert », Domaine Albert Mann, 2021*

\*

### TRUFFLED GRILLED SCALLOPS

*Chassagne-Montrachet, Domaine Mestre Père & Fils, 2022*

or

### ROSSINI BEEF FILET

*Pomerol, Château de Sales, 2015*

\*

### TRUFFLED BRILLAT-SAVARIN

*Châteauneuf-du-Pape, Domaine Beaugrenard, 2016*

\*

### MONT BLANC

*Champagne, Pol Roger, demi-sec*

## NEW YEAR'S EVE MENU 220

*served in 5 courses*

*Glass of Champagne Drouant*

### « CAVIAR À LA ROYALE » +45

*Schrenkii x Dauricus, 20g*

\*

### CHARLES DROUANT OYSTERS

*Madec family, Prat-Ar-Coum, n°2, 3 pieces*

or

### SMOKED SALMON

*blinis, red berries, dill, Isigny cream*

\*

### FOIE GRAS

*quince jelly, toasted fruits bread*

or

### LANGOUSTINES CARPACCIO

*shellfish vinaigrette, citrus zest*

\*

### TRUFFLED AND GRILLED SCALLOPS

*in spinach dress, cauliflower mousseline, Madagascar vanilla*

or

### ROSSINI BEEF FILET

*mashed potatoes*

\*

### TRUFFLED BRILLAT-SAVARIN

*from « Chez Virginie » our master cheese ripener*

\*

### MONT BLANC

*glazed chestnut, clementine sorbet*

*Net prices, service included*

18 PLACE GAILLON, PARIS

