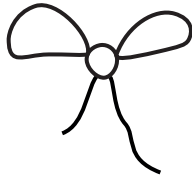


FRENCHIE
PIGALLE

CHRISTMAS 2025



M E N U

CHRISTMAS

*Scallop carpaccio, citrus,
kohlrabi & black lemon*



*Stuffed brill, celeriac baked in salt crust
and smoked beurre blanc with dill oil*



*Contised poularde with black trumpets,
glazed salsify and vin jaune sauce*

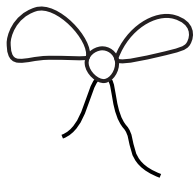


*Dark chocolate ganache, melanosporum truffle
& and Piedmont hazelnut praline*

85€ / PERS

FRENCHIE
PIGALLE





M E N U

CHRISTMAS VEGETARIAN

Kohlrabi carpaccio, Buddha's hand, shiso



*Melanosporum truffle agnolotti,
shallot consommé with rancio vinegar
& puffed buckwheat*



*Root vegetable millefeuille "en croute",
aged Comté & vin jaune sauce*



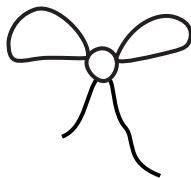
*Dark chocolate ganache,
melanosporum truffle & Piedmont hazelnut praline*

70€ / PERS

FRENCHIE
PIGALLE

FRENCHIE
PIGALLE

NOËL 2025



M E N U

NOËL 2025

*Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes,
chou rave & citron noir*



*Barbue soufflée, céleri rave en crouste de sel
& beurre blanc fumé à l'huile d'aneth*



*Poularde contisée aux trompettes de la mort,
salsifis glacés au jus de volaille & vin jaune*



*Ganache au chocolat noir, truffe mélanosporum,
pralin aux noisettes du Piémont*

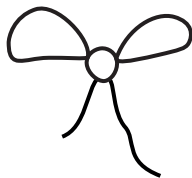
85€ / PERS

FRENCHIE
PIGALLE



FRENCHIE
PIGALLE

NOËL 2025



M E N U

NOËL VÉGÉTARIEN

*Carpaccio de chou rave et citron cédrat,
tempura de feuille de shiso*



*Agnolotti à la truffe mélanosporum,
consommé d'échalotes au vinaigre de rancio, sarrasin soufflé*



*Mille-feuille de légumes racines en croûte,
sauce au Comté affiné et vin jaune*



*Ganache au chocolat noir, truffe mélanosporum,
pralin aux noisettes du Piémont*

=====
70€ / PERS
=====

FRENCHIE
PIGALLE