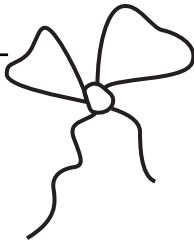


FRENCHIE
PIGALLE

NEW YEAR'S EVE 2025



M E N U

NEW YEAR'S EVE

*Gratinated oyster with garlic
& parsley sabayon*



*Grilled langoustines, bisque,
yuzu & Espelette pepper*



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



*Burgaud duck pithivier,
beetroot with raspberry vinegar*



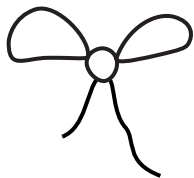
Frenchie yuzu Mont-Blanc

125€ / PERS

FRENCHIE
PIGALLE

FRENCHIE
PIGALLE

NEW YEAR'S EVE 2025



M E N U

NEW YEAR'S EVE VEGETARIAN

*Wild mushroom tart, smoked ricotta,
coffee-black garlic sabayon*



*Roasted Jerusalem artichokes,
Champagne beurre blanc & black lemon*



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



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



Frenchie yuzu Mont-Blanc

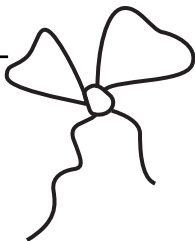
105€ / PERS

FRENCHIE
PIGALLE



FRENCHIE
PIGALLE

NOUVEL AN 2025



M E N U

NOUVEL AN 2025

*Huître gratinée au beurre d'escargot,
sabayon au persil*



*Langoustines grillées au bincôtan, bisque,
yuzu et piment d'Espelette*



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



*Pithiviers de canard de la maison Burgaud,
betterave au vinaigre de framboise*



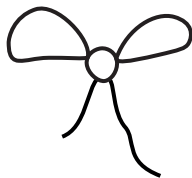
Frenchie Mont-blanc au yuzu

125€ / PERS

FRENCHIE
PIGALLE

FRENCHIE
PIGALLE

NOUVEL AN 2025



M I E N U

NOUVEL AN VÉGÉTARIEN

*Tarte aux champignons sauvages,
ricotta fumée, sabayon café & ail noir*



*Topinambours rôtis,
beurre blanc au Champagne & citron noir*



*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 & vin jaune*



Frenchie Mont-blanc au yuzu

105€ / PERS

FRENCHIE
PIGALLE

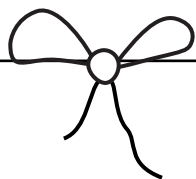


BRUNCH

DU NOUVEL AN

EAT ME LIKE
IT'S HOT

FRENCHIE
PIGALLE



1 JUS AU CHOIX
+
1 BOISSON CHAUDE
+
3 ASSIETTES AU CHOIX
+
1 COUPE DE CHAMPAGNE



55 € / P E R S

BACON SCONES

SALMON LOX :

Bagel saumon fumé, cream cheese,
câpres, oignon rouge

GRILLED CHEESE

Brilliat Savarin,
jambon truffé

CRAB ROLL,

raifort, agrumes

OEUF PARFAIT,

champignons vin, jaune
& cancoillotte

PANCAKES AUX AIRELLES,

crème fouettée

BANOFFEE

COOKIE CUIT MINUTE,

glace Tonka, caramel beurre salé

GINGER CAKE,

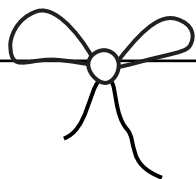
glace gingembre

NEW YEAR'S

BRUNCH

EAT ME LIKE
IT'S HOT

FRENCHIE
PIGALLE



1 JUICE OF YOUR CHOICE

+

1 HOT DRINK

+

3 PLATES OF YOUR CHOICE

+

1 GLASS OF CHAMPAGNE

©

55€ / PERS

BACON SCONES

SALMON LOX :

Bagel, smoked salmon,
cream cheese, capers, red onion

GRILLED CHEESE

Brilliat Savarin,
& truffled ham

CRAB ROLL,

horseradish & citrus

SLOW-COOKED EGG,

vin jaune, mushrooms
& cancoillotte

LINGONBERRY PANCAKES,
whipped cream

BANOFFEE

FRESHLY BAKED COOKIE,
tonka bean ice cream
& salted caramel

GINGER CAKE,
ginger ice cream