

# DROUANT UN CLASSIQUE RÉINVENTÉ

Établissement mythique, le restaurant Drouant fonde sa réussite sur un sens du service impeccable, une cuisine de saison et une cave d'exception. L'adresse incarne le meilleur de la brasserie parisienne, dans ce qu'elle a de plus enviable

par Pierre-Yves Chupin (*Guide Lebey*)

**D**rouant incarne par excellence la brasserie haut de gamme depuis sa reprise par les frères Gardinier. Une seule préoccupation semble animer les équipes, le bien-être du client, tous les jours de la semaine, dimanche inclus. Le directeur, James Mey, impose son style et une dynamique en salle qui font plaisir à voir. Le chef, Romain Van Thienen, joue sur les classiques parisiens et les envies de saison. Le lièvre à la royale fait chaque novembre l'actualité, tout comme le Goncourt décerné depuis le spectaculaire escalier. Lors de notre déjeuner, le poireau vinaigrette forçait l'admiration, travaillé tel un sushi et, surtout, nappé d'une sauce à base de pois chiches à la texture parfaite et puissamment parfumée grâce à l'ajout d'huile du légume et d'un soupçon de balsamique blanc. Même bonheur avec la profiterole, remarquable de justesse. Le magret de canard montrait peut-être moins d'engagement, même s'il trouvait dans le côtes-du-rhône

recommandé par le sommelier son meilleur faire-valoir. Car l'autre raison de venir ici est bien la cave à dominante de vins du Rhône élaborée à l'époque par le double Meilleur ouvrier de France Antoine Pétrus. Impressionnante et tellement juste dans ses choix, elle reste pour nous un modèle du genre, méritant plus que jamais son titre de Lebey de la meilleure carte des vins décerné en 2020. 🍷

## Notre repas

### Menu du déjeuner à 48 euros

- Poireaux vinaigrette, huile de vert de poireaux, algue nori
- Magret de canard, pommes de terre grenailles
- Profiterole, glace à la vanille, sauce chocolat
- Un verre de côtes-du-rhône L'Annexe 2021 du château Le Devay



## Les +

- Café Sagafredo servi avec d'excellents financiers maison
- Pain de Poujauran servi tiède avec beurre demi-sel
- Fromages affinés par Cyrille Hardouin (place d'Aligre)
- Cave : sélection exceptionnelle

## En pratique

- Ouvert tous les jours.
- 48 euros le menu au déjeuner en semaine.
- 40 euros le brunch.

**Drouant**

16-18, place Gaillon, 75002 Paris

Métro : Opéra, Quatre-Septembre

Tél. : 01 42 65 15 16 - [restaurant@drouant.com](mailto:restaurant@drouant.com)

[drouant.com](http://drouant.com)