



DROUANT INVITE LA PROVENCE À PARIS

À l'abri de l'effervescence du quartier de l'Opéra, la terrasse confidentielle de Drouant devient, du 18 juin jusqu'à la fin de l'été, l'écrin d'une rencontre entre deux Maisons emblématiques : Drouant et Estoublon. Unies par une même quête d'excellence, de générosité et de raffinement, elles signent une parenthèse estivale où la Provence dialogue avec l'esprit parisien dans une harmonie lumineuse et délicate.



Lorsque les après-midis parisiens se parent de lumière, Drouant dévoile une carte imaginée comme un moment suspendu au cœur de la journée. Pensée par le Chef Romain Van Thienen, elle met à l'honneur des huiles d'olive de Grands Crus d'Estoublon à travers une sélection de créations gourmandes et de grands classiques subtilement réinterprétés : Focaccia au saumon, accompagnée d'un gel à l'huile d'olive et au citron ou encore, pour davantage de gourmandise, madeleine signature relevée par les notes délicates de l'olive. Le chariot à glaces emblématique de Drouant prolonge cette parenthèse estivale avec une glace à la vanille délicatement sublimée d'huile d'olive, dans une création originale qui prolonge l'expérience gastronomique avec fraîcheur.

Pour sublimer ces créations, le rosé du Château d'Estoublon, AOP Les Baux de Provence, trouve naturellement sa place à la table de Drouant. À la robe délicatement pâle et à l'expression lumineuse du terroir provençal, il prolonge l'expérience avec élégance et fraîcheur.

Une évidence pour Drouant qui, à l'image d'Estoublon, porte le vin dans son ADN et cultive depuis toujours un attachement profond aux terroirs.

Une rencontre entre deux Maisons qui célèbrent, chacune à leur manière, l'art de recevoir et la générosité des terroirs.



DROUANT
16-18 Place Gaillon
75002
www.drouant.fr

