



"If I had a son to marry, I would tell him:  
Be suspicious of young women who don't like wine,  
truffle and music."

*Colette*

## WHAT TRUFFLE IS IT ?

### BLACK TRUFFLE FROM PÉRIGORD

*Tuber Melanosporum*

Note :

Delicate | ●●●●○ | Intense

x

Woody and slightly musky notes

Grey to black with characteristic thin white veins inside

Harvested from November to March in the south of France, in Italy and Spain and in Australia in summer

-

### WHITE TRUFFLE FROM ALBA

*Tuber Magnatum Pico*

Note :

Delicate | ●●●●● | Intense

x

Intense fresh garlic notes

The rarest (ie the most expensive) truffle on the market

Range from white to red/brown with thin white veins

Harvested from October to January in Piedmont (area of northern Italy)

-

### BRUMALE TRUFFLE

*Tuber Brumale*

Note :

Delicate | ●●●●○ | Intense

x

Pronounced taste with musky notes  
Black skin, sometimes reddish.

Dark grey flesh with white veins

Harvested from December to April

### SUMMER TRUFFLE

*Tuber Aestivum*

Note :

Delicate | ●○○○○ | Intense

x

Slight woody notes, with a subtle taste of hazelnuts and soil

Black outside, grey to yellow flesh with white veins

Harvested from May to September

-

### BURGUNDY TRUFFLE

*Tuber Uncinatum*

Note :

Delicate | ●●○○○ | Intense

x

Woody notes of soil, a bit more pronounced than the summer truffle

Chocolate colour with white veins

Harvested from September to January in the department of Nièvre in Burgundy, or in Italy

-

### BIANCHETTI TRUFFLE

*Tuber Borchii*

Note :

Delicate | ●●●○○ | Intense

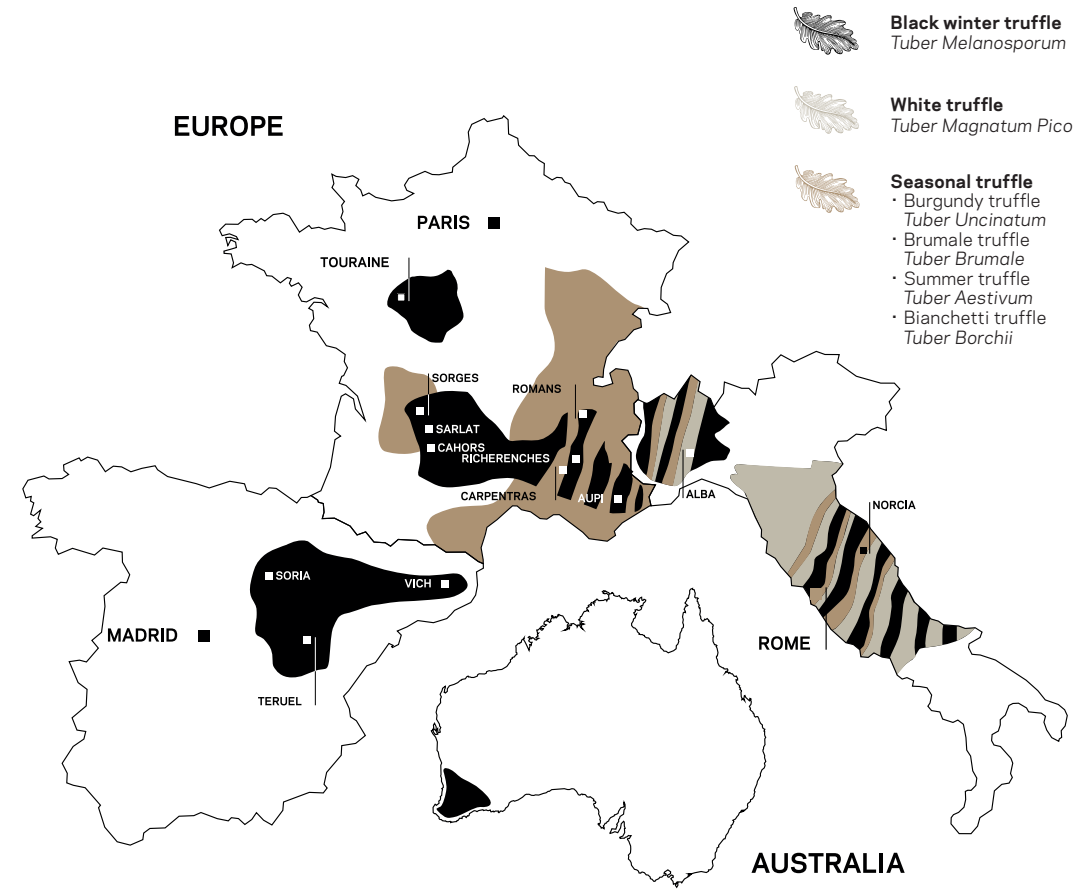
x

Smooth light skin ranging from light orange to dark orange

Light coloured flesh with white or reddish veins

Harvested from mid-January to end of April

## WHERE DO OUR TRUFFLES COME FROM?



## WHAT ABOUT TRUFFLES ?

Our truffle hunters and partners search for these famous fungus all year long in truffle patches and on markets. Their names? Top secret!

# DINNER MENUS

プリフィックスコース

## TRUFFLE DISCOVERY COURSE

ディスカバリーコース

*Select your starter, a pasta / risotto / snacking dish and dessert.*

【前菜】・【パスタ・リゾットなど】・【デザート】より一品ずつお選び下さい。

4,500



## L'ARTISAN DINNER COURSE

アルティザン デイナーコース

*Select your starter, a pasta / risotto / snacking dish, main dish and dessert.*

【前菜】・【パスタ・リゾットなど】・【メインディッシュ】・【デザート】より一品ずつお選び下さい。

6,500

## CHEF'S SELECTION DINNER COURSE

シェフのお任せコース

## ENJOY CHEF'S SPECIAL SEASONAL DISHES

季節の食材を使用したシェフお任せスペシャルコース

10,000

[WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM](http://WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM)

Taxes are not included. 300 yen per person per table will be charged.  
価格は全て税別表示です。テーブルチャージとしてお一人様300円頂戴しております

## STARTERS

前菜・サラダ

### SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

トリュフ入りスクランブルエッグ ブイヤード

1,800

-

### CRÈME BRÛLÉE OF FOIE GRAS, SPICED MANGO JAM, BRIOCHE

フォアグラのブリュレ ブリオッシュとエビス香るマンゴーのコンフィチュール

1,500

-

### PÂTÉ DE CAMPAGNE WITH TRUFFLE MUSTARD, SALAD

パテ・ド・カンパーニュ トリュフマスタードとメスクランサラダ

2,200 | Half 1,500

-

### SEASONAL APPETIZER

季節の前菜

2,400~

-

### CHICKEN & TRUFFLE CAESAR SALAD

シーザーサラダ 鶏ハムとトリュフチーズ

2,200 | Half 1,500

-

### SPANISH MACKEREL WITH BARLEY SALAD AND FRIED VEGETABLES

鱈のコンフィ 大麦のサラダと山菜のフリチュール

2,400

-

### SEASONAL SOUP

本日のポタージュ

800

## PASTA, RISOTTO & SNACKING

パスタ・リゾットなど

### TRUFFLE RISOTTO

フレッシュトリュフのチーズリゾット

2,300

-

### LINGUINE PASTA WITH WHITE FISH, TRUFFLE TAPENADE, TRUFFLE SHAVINGS

リングイネ 白身魚のタプナードソース

2,300

-

### RAVIOLI WITH MORELS, PARMESAN AND TOMATO CREAM, TRUFFLE SHAVINGS

リコッタチーズとモリーユ茸、トリュフのラヴィオリ トリュフトマトクリーム

2,500

[Prix-fixe +200]

-

### TAGLIATELLE PASTA WITH PORK CONFIT, SPRING CABBAGE, WHITE WINE SAUCE, TRUFFLE SHAVINGS

タリアテッレ 塩豚と春キャベツの白ワインソース シトロンの香り

2,300

-

### PASTA OF THE DAY

本日のシェフお任せパスタ

2,300

-

### "L'ARTISAN" PIZZETTA

トリュフチーズ トマトピッツァ

2,300

## MAIN COURSE

メインディッシュ

### FISH OF THE DAY

本日の魚料理

2,800

-

### ROASTED CHICKEN BREAST WITH MUSHROOM CREAM SAUCE, TRUFFLE SHAVINGS

しっとり仕上げた日南鶏むね肉のロースト マッシュルームソース

2,800

-

### LAMB NAVARIN, SEASONAL VEGETABLES, TRUFFLE SHAVINGS

仔羊のナヴァラン 季節野菜添え

3,000

-

### ROASTED BEEF FILET, TRUFFLE SHAVINGS

牛フィレ肉のロースト ソースペリゲー

3,500 (Prix Fixe +500)

-

### MEAT OF THE DAY

本日のお肉料理

3,000~

## DESSERTS

デザート

### SEASONAL FRUITS, PAVLOVA , ICE CREAM

季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフハチミツ

800

-

### TRUFFLE ICE CREAM -TRUFFLE HONEY AND CHOCOLATE CROQUANT-

トリュフアイス ~トリュフハチミツとクロッカショコラ~

900

-

### CHOCOLATE CAKE , PISTACHIO CREAM, TRUFFLE HONEY

トリュフとドライフルーツのケーキ・オ・ショコラ ピスタチオクリーム

900

-

### GRAPEFRUIT COMPOTE, FROMAGE BLANC SORBET

グレープフルーツのコンポート フロマーージュブランのソルベ

900

-

### DESSERT OF THE DAY

本日のパティシエ特製デザート

900

## YOU'D LIKE TO COME BACK ?

### FRANCE

#### **BHV**

Le BHV Marais  
3rd floor  
52 rue de Rivoli  
75004 Paris

#### **Montmartre**

19 rue des Martyrs  
75009 Paris

#### **Marais**

19 rue Rambuteau  
75004 Paris

#### **Grand Hôtel-Dieu**

7 rue Bellecordière  
69002 Lyon



### ELSEWHERE

#### **GERMANY**

##### **Alsterhaus**

4th floor  
Jungfernstieg 16-20  
20354 Hamburg

#### **JAPAN**

##### **Tokyo Midtown**

9-7-4 Akasaka, Minato-ku  
107-0052 Tokyo

#### **QATAR**

##### **Tawar Mall**

Al Markhiya Street 1  
207036 Doha

#### **HONG KONG**

##### **Harbour City**

Shop OTE 303, Level 3, Ocean Terminal,  
Tsim Sha Tsui, Hong Kong