



"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

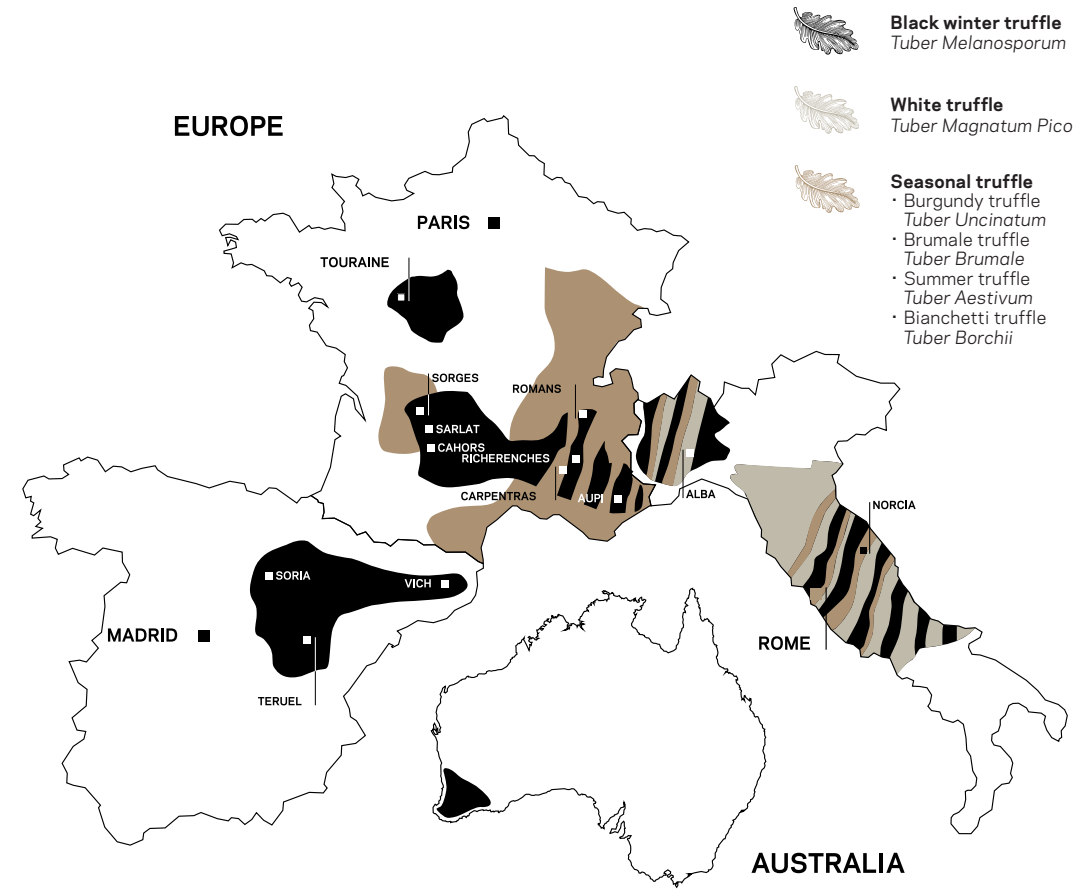
x

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

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 MUSTARD, VEGETABLES

パテ・ド・カンパーニュ 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

-

GRILLED EGGPLANT WITH MOZZARELLA CHEESE, TRUFFLE SHAVINGS

米茄子とモッツアレラチーズ重ね焼き

2,400

-

TODAY'S SOUP

本日のポタージュ

800

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

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, LEEK, WHITE WINE SAUCE AND TRUFFLE SHAVINGS

タリアテッレ 塩豚とポロ葱の白ワインソース 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

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

-

CASSOULET OF BLACK PIG AND TRUFFLE SHAVINGS

鹿児島県産黒豚のカッスーラ 白インゲン豆と香草風味のスープ仕立て

2,400

-

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

PAVLOVA WITH SEASONAL FRUITS

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ヨコラ~

900

-

CHOCOLATE CAKE , PISTACHIO CREAM, TRUFFLE HONEY

トリュフとドライフルーツのケーキ・オ・シヨコラ ピスタチオクリーム

900

-

COCONUT BLANCMANGE, PINEAPPLE, CARAMEL SAUCE, FROMAGE BLANC ICE CREAM

ココナッツブランマンジェ パイナップルのキャラメルソース

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