



Restaurant - Cuisine d'Auteur

au Guide Michelin 2017

Coffret Signature 4 plats

(Servi tous les jours/ *available every day*)

À préciser lors de votre réservation

*Boissons incluses/ *Drinks included*: 150 € par personne-*per person* :

Une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ vins, eau minérale, café
A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ bottle of wine, mineral water, coffee

Mise en bouche

Bouillon de foie gras de canard à la truffe noire « Tuber Melanosporum » et ses ravioles...

Duck foie gras broth with "Tuber Melanosporum" black truffle and raviolis...

Turbot, sauce morilles, légumes du printemps...

Turbot, morels sauce, spring vegetables...

ou

Agneau de lait d' « Axuria », sauce chorizo,
confit de pomme de terre au citron vert, asperges de Mallemort...

"Axuria" sucking lamb, chorizo sauce, preserved potato with lime, asparagus from Mallemort...

La sélection de trois fromages

Assortment of three cheese

Croustillant mangue et romarin, coulis vinaigre balsamique, sorbet verveine...

Crunchy mango and rosemary, balsamic vinegar, verbena sorbet...

Petits Fours

(Ce menu est donné à titre d'exemple et peut être sujet à des modifications,
compte-tenu des saisons et des disponibilités de nos fournisseurs)
*(This menu is given as an example,
the dishes listed above are susceptible to change depending on market availabilities)*

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.

Veillez nous prévenir d'éventuelles allergies ou autres contraintes alimentaires

lors de la prise de commande.

*This menu is served for the entire table.
Dietary requirements will be happily accommodated if advised in advance.*

Restaurant La truffière : 4 rue Blainville 75005 Paris

Tél : 0033146332982

Site : <http://www.la-truffiere.fr>