



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, verberna 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>