



Restaurant - Cuisine d'Auteur

## Menu Club

(au déjeuner uniquement-at lunch only)  
A précisé lors de votre réservation

\*Entrée, Plat et Dessert - (Three Courses)

\*Boissons incluses/ *Drinks included* : 80 € par personne /*per person* :

Une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », un accord mets et vins, eau minérale, café

*A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », a wine pairing, mineral water, coffee*

---

Saumon mariné à la réglisse, œuf mimosa et câpres, coulis de cerises...

*Marinated salmon with licorice, mimosa egg et capers, cherry coulis...*

Ou /or

Fricassée d'asperges, œuf poché, sauce vin rouge, magret de canard fumé...

*Asparagus fricassee, poached egg, red wine sauce, smoked duck magret...*

---

Pêche du jour, vichyssoise de cresson,  
pommes de terre safranées et petits pois...

*Fish of the day, watercress "vichyssoise", saffron potatoes and green peas...*

Ou /or

Agneau de sept heures, sauce romarin,  
purée de carottes et artichaut rôti, olives noires...

*Lamb cooked during seven hours in a low temperature,  
rosemary sauce, mashed carrot and roasted artichoke, black olives...*

---

Assiette de fromages de France

*Matured fine seasonal cheeses*

Ou /or

**Cheesecake au citron vert, sorbet fenouil. . .**

*Lime cheesecake, fennel sorbet. . .*

Ou /or

**Mousse verveine, fraises du moment, biscuit à l'huile d'olive,  
coulis au poivre Timut, glace pistache. . .**

*Verbena mousse, strawberries of the moment, olive oil biscuit, Timut pepper coulis, pistachio ice cream. . .*

### **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)

Prix nets en Euros, par personne- Taxes et service compris/ Prices in euros, per person- VAT and service included

**Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.  
Veuillez 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/>**