



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 fricassée, 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.

**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/>