



Restaurant - Cuisine d'Auteur



MENU TENTATION

(servi du mardi au jeudi / *available from tuesday to thursday*)

À préciser lors de votre réservation

***Boissons incluses/ Drinks included : 140 €** 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

Mise en bouche

Aile de raie de Trégor en terrine,
fondue de poireau aux amandes, crème d'ail fumé
“Trégor” skate wing terrine, tender leeks with almond, smoked garlic cream

Pêche du jour cuite à basse température,
embeurré de choux pointu au gingembre, condiment prune fermentée
*Fish of the day cooked in a low temperature,
battered head cabbage with ginger, fermented plum condiment*

Volaille jaune fermière en ballottine,
pressé d'héliantis et oignons, sauce Albufera
Free-range yellow poultry, heliantis and onions pressed, albufera sauce

Pré-dessert

L'instant gourmand
Sweet selection

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/>