



Restaurant - Cuisine d'Auteur



## Coffret Prestige

(Servi tous les jours/ *available every day*)  
À préciser lors de votre réservation

\*Boissons incluses/ *Drinks included* : 255 € 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

---

Foie gras de canard frais poêlé, pain d'épice, kumquat confit ...  
*Pan-fried fresh duck foie gras, gingerbread, candied kumquat*

---

Saint Jacques juste saisies, poireau grillé, raviole de butternut...  
*Sea Scallops just sealed, grilled leeks, squash ravioli*

---

Sole petit bateau farcie, chou-fleur vanillé, tuile badiane...  
*Stuffed Line-fished Sole, cauliflower with vanilla, star anise thin lace*

---

Parmentier de queue de bœuf à la truffe noire tuber melanosporum...  
*Oxtail stew, truffled mashed potatoes and black truffle tuber melanosporum*

---

La sélection de trois fromages  
*Assortment of three cheeses*

---

Pamplemousse, mousse de litchi à la rose, sorbet wasabi...  
*Grapefruit, litchi with rose mousse, wasabi sorbet*

---

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/>