



Restaurant - Cuisine d'Auteur



Coffret Gourmet

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

*Boissons incluses/ *Drinks included* : 205 € 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

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

La pêche du jour, salicorne, miso et yuzu ...
Fish of the day, samphire, miso and yuzu

Bœuf de Charolles maturé,
gnocchis brulés et lard de colonnata, ail noir...
*Maturated beef from "Charolles",
roasted gnocchis with colonnata lardo, black garlic*

La sélection de trois fromages
Assortment of three cheeses

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.

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/>