



Restaurant - Cuisine d'Auteur

 *Guide Michelin*

Menu du Marché - Lunch menu

(au déjeuner uniquement-at lunch only)

*Entrée & Plat ou Plat & Dessert (Two courses) : 32 €

*Entrée, Plat et Dessert - (Three Courses) : 40 €

par personne hors boissons / *per person, drinks not included*

Ou/or

*Entrée, Plat et Dessert- (Three Courses), drinks included : 80 €

par personne, boissons incluses / *per person, drinks included :*

à préciser lors de la réservation

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

Bavaroise de chou-fleur et grué de cacao, seiche en tempura, tuile au citron, noix

Cauliflower and cocoa nibs bavaroise, cuttlefish tempura, lemon thin lace, walnut

Ou /or

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, buttered head cabbage with ginger, fermented plum condiment

Ou /or

Volaille jaune fermière en ballottine, pressé d'héliantis et oignons, sauce Albufera

Free-range yellow poultry, heliantis and onions pressed, albufera sauce

Assiette de fromages de France

Matured fine seasonal cheeses

Ou /or

Sorbets et glaces, émulsion de fruit

Ice-creams and sorbets, fruit emulsion

Ou /or

Roché de sucre, sorbet gingembre, salade d'agrumes, crème chocolat blanc et cardamome

Sugar rocks, ginger sorbet, citrus salad, white chocolate and cardamom cream

Ou /or

Betterave en coulis et croquante, crème pistache, glace caramel

Beetroot as a coulis and crunchy, pistachio cream, caramel 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*

Restaurant La truffière : 04 rue blainville 75005 Paris

Tél : (+33) 0146332982

Site : <http://www.la-truffiere.fr/>

Fermé dimanche et lundi