



Restaurant - Cuisine d'Auteur



MENU DÉCOUVERTE 65 €

servi le midi du mardi au samedi
Le soir du Mardi au Jeudi

Available from tuesday to saturday for lunch
For dinner Tuesday to Thursday

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,
buttered 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)*

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 : 04 rue blainville 75005 Paris

Tél : (+33) 0146332982

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

Fermé dimanche et lundi