



Restaurant - Cuisine d'Auteur



Guide Michelin

## Menu dégustation à la Truffe Noire

### « Tuber Melanosporum »

(Servi tous les jours/ *available every day*)

\*Hors boissons/ *Drinks not included* : 205 € par personne / *per person*

---

Mise en bouche

Gnocchis à la truffe noire...  
*Gnocchis with black truffle*

---

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

---

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

---

Parmentier de queue de bœuf, purée fine à la truffe noire tuber melanosporum...  
*Oxtail stew with black truffle tuber melanosporum fine mashed potatoes*

---

La sélection de trois fromages  
*Assortment of three cheeses*

---

Crèmeux dulcey à la truffe noire, meringue café, glace thé vert...  
*Black truffle dulcey cream, coffee meringue, green tea ice-cream*

---

Soufflé et truffe noire tuber melanosporum...  
*Soufflé and black truffle tuber melanosporum*

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