



Restaurant - Cuisine d'Auteur

 *Guide Michelin*

Menu Club

(au déjeuner uniquement-at lunch only)

À préciser lors de votre réservation

*Entrée, Plat et Dessert - (Three Courses)

*Boissons incluses/ *Drinks included*: 80 € 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

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*

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