

DÉJEUNER DE L'ARTISAN

"L'Artisan" Lunch Course

MENU A

2,500

SALAD

ORIGINAL SALAD WITH TRUFFLE DRESSING

サラダメランジェ トリュフドレッシング

SOUP

(+300)

SEASONAL SOUP

季節のポタージュ

PASTA / RISOTTO

TAGLIATELLE PASTA WITH PORK CONFIT, CABBAGE, WHITE WINE SAUCE, TRUFFLE SHAVINGS

タリアテッレ 塩豚とキャベツの白ワインソース シトロンの香り

or

PENNE PASTA WITH SCALLOPS, SEASONAL VEGETABLES AND TRUFFLE SHAVINGS

ペンネ 帆立貝と季節野菜のプランタニエ

or

TRUFFLE RISOTTO WITH PARMIGIANO REGGIANO CREAM

フレッシュトリュフを贅沢に使ったリゾット

You can change pasta to "Fish" or "Meat" for an extra 500yen.
+500円で 魚料理 または 肉料理 に変更できます。

DESSERT

CHOCOLATE CAKE , PISTACHIO CREAM, TRUFFLE HONEY

トリュフとドライフルーツのケーキ・オ・ショコラ ピスタッチオクリーム

or

GRAPEFRUIT COMPOTE, FROMAGE BLANC SORBET

グレープフルーツのコンポート フロマーージュブランのソルベ

or

SEASONAL FRUITS, PAVLOVA , ICE CREAM

季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフハチミツ

WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM

Taxes are not included. 価格は全て税別表示です。

MENU B

3,800

AMUSE

SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

トリュフ入りスクランブルエッグ ブイヤード

APPETIZER

PÂTÉ DE CAMPAGNE WITH TRUFFLE MUSTARD, SALAD

黒豚のパテドカンパーニュ 季節野菜のマリネとトリュフマスタード

SOUP

(+300)

SEASONAL SOUP

季節のポタージュ

MAIN DISH

FISH OF THE DAY

鮮魚の一皿

or

ROASTED CHICKEN BREAST WITH MUSHROOM CREAM SAUCE, TRUFFLE SHAVINGS

しっとり仕上げた日南鶏むね肉のロースト マッシュルームソース

DESSERT

CHOCOLATE CAKE , PISTACHIO CREAM, TRUFFLE HONEY

トリュフとドライフルーツのケーキ・オ・ショコラ ピスタッチオクリーム

or

GRAPEFRUIT COMPOTE, FROMAGE BLANC SORBET

グレープフルーツのコンポート フロマーージュブランのソルベ

or

SEASONAL FRUITS, PAVLOVA , ICE CREAM

季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフハチミツ

WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM

Taxes are not included. 価格は全て税別表示です。

AMUSE	SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE トリュフ入りスクランブルエッグ ブイヤード
APPETIZER	SPANISH MACKEREL WITH BARLEY SALAD AND FRIED VEGETABLES 鯖のコンフィ 大麦のサラダと山菜のフリチュール
SOUP (+300)	SEASONAL SOUP 季節のポタージュ
PASTA	RAVIOLI WITH MORELS, PARMESAN CREAM, TRUFFLE SHAVINGS リコッタチーズとモリーユ茸、トリュフのラヴィオリ トリュフクリーム
FISH	FISH OF THE DAY 鮮魚の一皿
MEAT	NAVARIN OF LAMB, SEASONAL VEGETABLES AND TRUFFLE SHAVINGS 仔羊のナヴァラン 季節野菜添え
DESSERT	CHOCOLATE CAKE , PISTACHIO CREAM, TRUFFLE HONEY トリュフとドライフルーツのケーキ・オ・シヨコラ ピスタッチオクリーム or GRAPEFRUIT COMPOTE, FROMAGE BLANC SORBET グレープフルーツのコンポート フロマーージュブランのソルベ or SEASONAL FRUITS, PAVLOVA , ICE CREAM 季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフハチミツ