



"If I had a son to marry, I would tell him:
Be suspicious of young women who don't like wine,
truffle and music."

Colette

WHAT TRUFFLE IS IT ?

BLACK TRUFFLE FROM PÉRIGORD

Tuber Melanosporum

Note :

Delicate | ●●●●○ | Intense

x

Woody and slightly musky notes

Grey to black with characteristic thin white veins inside

Harvested from November to March in the south of France, in Italy and Spain and in Australia in summer

-

WHITE TRUFFLE FROM ALBA

Tuber Magnatum Pico

Note :

Delicate | ●●●●● | Intense

x

Intense fresh garlic notes

The rarest (ie the most expensive) truffle on the market

Range from white to red/brown with thin white veins

Harvested from October to January in Piedmont (area of northern Italy)

-

BRUMALE TRUFFLE

Tuber Brumale

Note :

Delicate | ●●●●○ | Intense

x

Pronounced taste with musky notes
Black skin, sometimes reddish.

Dark grey flesh with white veins

Harvested from December to April

SUMMER TRUFFLE

Tuber Aestivum

Note :

Delicate | ●○○○○ | Intense

x

Slight woody notes, with a subtle taste of hazelnuts and soil

Black outside, grey to yellow flesh with white veins

Harvested from May to September

-

BURGUNDY TRUFFLE

Tuber Uncinatum

Note :

Delicate | ●●○○○ | Intense

x

Woody notes of soil, a bit more pronounced than the summer truffle

Chocolate colour with white veins

Harvested from September to January in the department of Nièvre in Burgundy, or in Italy

-

BIANCHETTI TRUFFLE

Tuber Borchii

Note :

Delicate | ●●●○○ | Intense

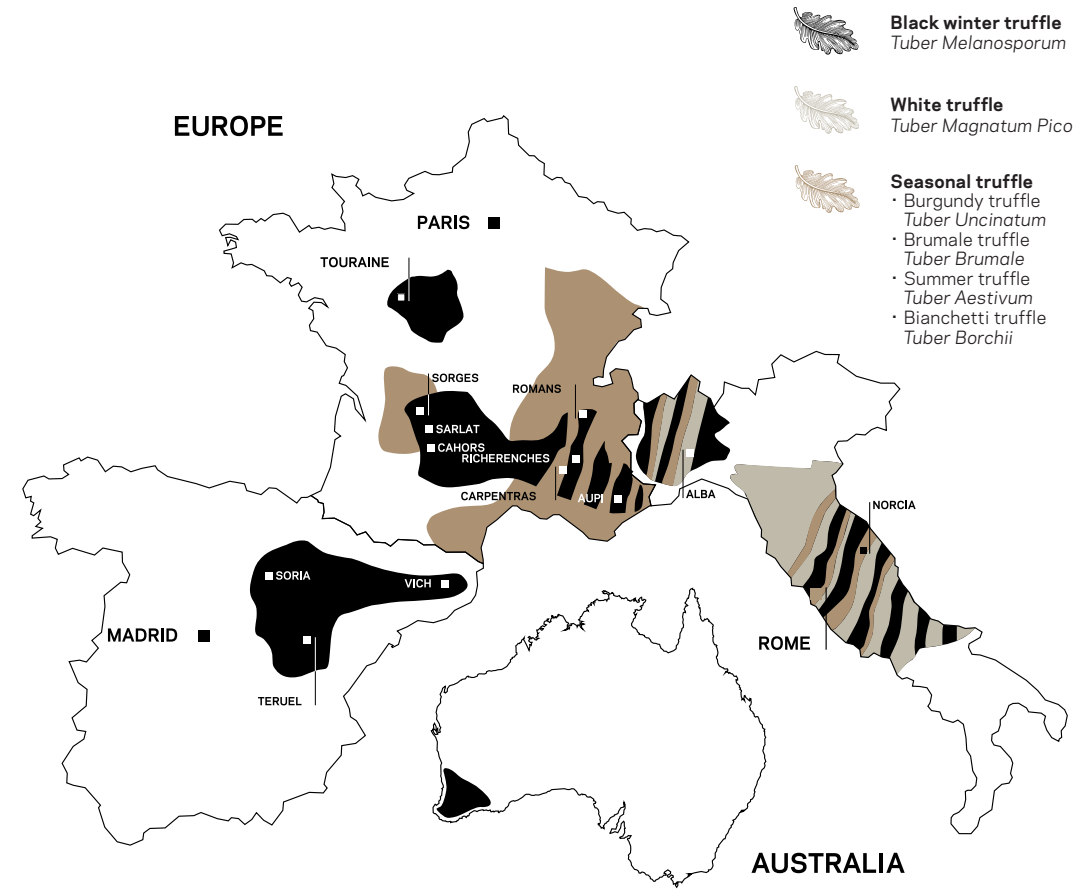
x

Smooth light skin ranging from light orange to dark orange

Light coloured flesh with white or reddish veins

Harvested from mid-January to end of April

WHERE DO OUR TRUFFLES COME FROM?



WHAT ABOUT TRUFFLES ?

Our truffle hunters and partners search for these famous fungus all year long in truffle patches and on markets. Their names? Top secret!

ENTRÉES

Starters
前菜・サラダ

SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

トリュフ入りスクランブルエッグ ブイヤード
1,800

-

NICOISE SALAD, TRUFFLE SHAVINGS

ニース風サラダ アルティザン ドゥ ラ トリュフ スタイル
2,000 | Half 1,500

-

MARINATED SALMON AND CAULIFLOWER SEMOLINA, FERMENTED ORANGE CAULIFLOWER AND HAZELNUT MARSHMALLOW, SQUAIL EGG IN MEURETTE LEEK AND TRUFFLE VINAIGRETTE

サーモンのマリネとカリフラワーのスモール
発酵オレンジカリフラワーとヘーゼルナッツのギモーブ パール仕立て
鶉卵のムーレット ポワローとトリュフのヴィネグレットソース
2,200

-

PATE DE CAMPAGNE WITH SEASONAL PICKLES, TRUFFLE MUSTARD

黒豚のパテドカンパーニュ 季節のピクルスとトリュフマスタード
2,200 | Half 1,500

-

CHARLOTTE WITH SNOW CRAB AND IKURA, PRALIN WITH CARDAMOM AND MELEGUETA PEPPER MANDARIN REDUCTIONS

紅ずわい蟹とイクラのシャルロット カブのムース
カルダモンとマニゲットのプララン みかんのレディクション
2,200

-

- WINTER SPECIAL -

FRENCH FOIE GRAS PÔÊLÉ, PANDAN LEAF AND SPRING CHRYSANTHEMUM PAPIER, SPICY NUTTY WALNUTS, WHEAT GLUTEN AND YUZU MISO GRATINÉE, SAUCE VERJUTÉ, BRAMLEYS CARAMELIZED WITH ELDERBERRY FLAVOR

【冬の特選】
フランス産フォアグラのポワレ パンダンリーフと春菊のパピエ 胡桃のスパイシーナッツ
生麩と柚子味噌のグラチネ ヴェルジュテソース シュロー香るブラムリーのキャラメリゼと共に
2,500 (Prix Fixe +500)

-

TODAY'S SOUP

本日のポタージュ
800

PÂTES

Pasta & Risotto
パスタ・リゾット

TRUFFLE RISOTTO

フレッシュトリュフのチーズリゾット
2,300

-

TAGLIATELLE, PARMESAN CREAM, TRUFFLE SHAVINGS

フレッシュトリュフのクリームソース タリアテッレ
2,300

-

CHESTNUT AND DUCK RAGOUT SPAGHETTI WITH FRESH TRUFFLE SHAVINGS

スパゲッティ フランス産シャテーヌと鴨のラグーソース フレッシュトリュフと
2,400

PLAT

Main Course

メインディッシュ

FISH PÔLÉ AND MUSSELS WITH BURDOCK AND MUSHROOM, GINGER CONFIT AND YUZU FLAVOR ROUILLE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS

鮮魚のポワレとムール貝のビリ・ビ 牛蒡のセックと茸のパナッシェ
柚子風味のルイユと生姜のコンフィ

2,800

-

COQ AU VIN, CASSIS FLAVOR ROASTED SMALL ONION, MUSHROOMS DUXELLES, SOUR CREAM, KUMQUAT TART

~コック・オ・ヴァン~ カシス風味のペコロスロースト
シャンピニオンデュクセル サワークリーム 金柑のタルト仕立て

2,800

-

ROASTED LAMB WITH OLIVE BREAD CRUMB, QUINOA AND ARGAN OIL TABOULÉ, BLACK GARLIC AND SQUID INK PURÉE, CHATEAUBRIAND SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS

仔羊のロースト オリーブのシャブリュー キヌアとアルガンオイルのタブレ仕立て
黒にんにくとイカスミのピューレ シャトーブリアンソース

3,200

-

STRAW FIRE LIGHT ROASTED BEEF FILET, SLICED LARDO AND SHALLOT CONFIT, WINTER VEGETABLES MITONNÉ IN COCONUT OIL, RED WINE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVING

牛フィレ肉の藁焼き ラルドのラメルとエシャロットコンフィ
ココナッツオイルでミトネした冬野菜 赤ワインソース フレッシュトリュフと

4,000 (Prix Fixe +1,200)

DESSERT

Desserts

デザート

PAVLOVA, SEASONAL FRUITS, ICE CREAM

季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフはちみつと

900

-

TRUFFLE ICE CREAM -TRUFFLE HONEY AND CHOCOLATE CROQUANT-

トリュフアイス ~トリュフハチミツとクロッカショコラ~

900

-

SPICY PEARS IN RED WINE SERVED WITH CINNAMON FLAVOR ICE CREAM, TRUFFLE HONEY

赤ワインとエピスでコンポートした洋梨 シナモン香るアイスを添えて トリュフはちみつと

900

-

"OPERA" ASSIETTE DESSERT WITH VANILLA ICE CREAM AND RASPBERRY ACCENTS, TRUFFLE HONEY

~オペラ~ アシェットデセール仕立て
バニラアイスとフランボワーズのアクセント トリュフはちみつと

900

-

DESSERT OF THE DAY

本日のデザート

900

CHEF'S DINNER

シェフのお任せコース

CHEF'S RECOMMENDED SPECIAL COURSE

シェフのおまかせスペシャルディナーコース

本日のおすすめ食材を使用した季節をお楽しみ頂ける特別コース

7皿

12,000



CHEF'S RECOMMENDED COURSE

シェフのおまかせディナーコース

アミューズからデザートまで全てにトリュフを使用した、贅沢なおまかせコース

6皿

8,000

PRIX FIXE

プリフィックスコース

L'ARTISAN DINNER COURSE

アルティザン ディナーコース

Select your [starter], [appetizer], [pasta or risotto], [main dish] and [dessert].

【アミューズ】【前菜】【パスタ・リゾットなど】【メインディッシュ】【デザート】より
一品ずつお選び下さい。

6,500

WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM

Taxes are not included. 500 yen per person will be charged.
価格は全て税別表示です。テーブルチャージとしてお一人様500円頂戴しております

YOU'D LIKE TO COME BACK ?

FRANCE

BHV

Le BHV Marais
3rd floor
52 rue de Rivoli
75004 Paris

Montmartre

19 rue des Martyrs
75009 Paris

Marais

19 rue Rambuteau
75004 Paris

Grand Hôtel-Dieu

7 rue Bellecordière
69002 Lyon



ELSEWHERE

GERMANY

Alsterhaus

4th floor
Jungfernstieg 16-20
20354 Hamburg

JAPAN

Tokyo Midtown

9-7-4 Akasaka, Minato-ku
107-0052 Tokyo

QATAR

Tawar Mall

Al Markhiya Street 1
207036 Doha

HONG KONG

Harbour City

Shop OTE 303, Level 3, Ocean Terminal,
Tsim Sha Tsui, Hong Kong