



"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

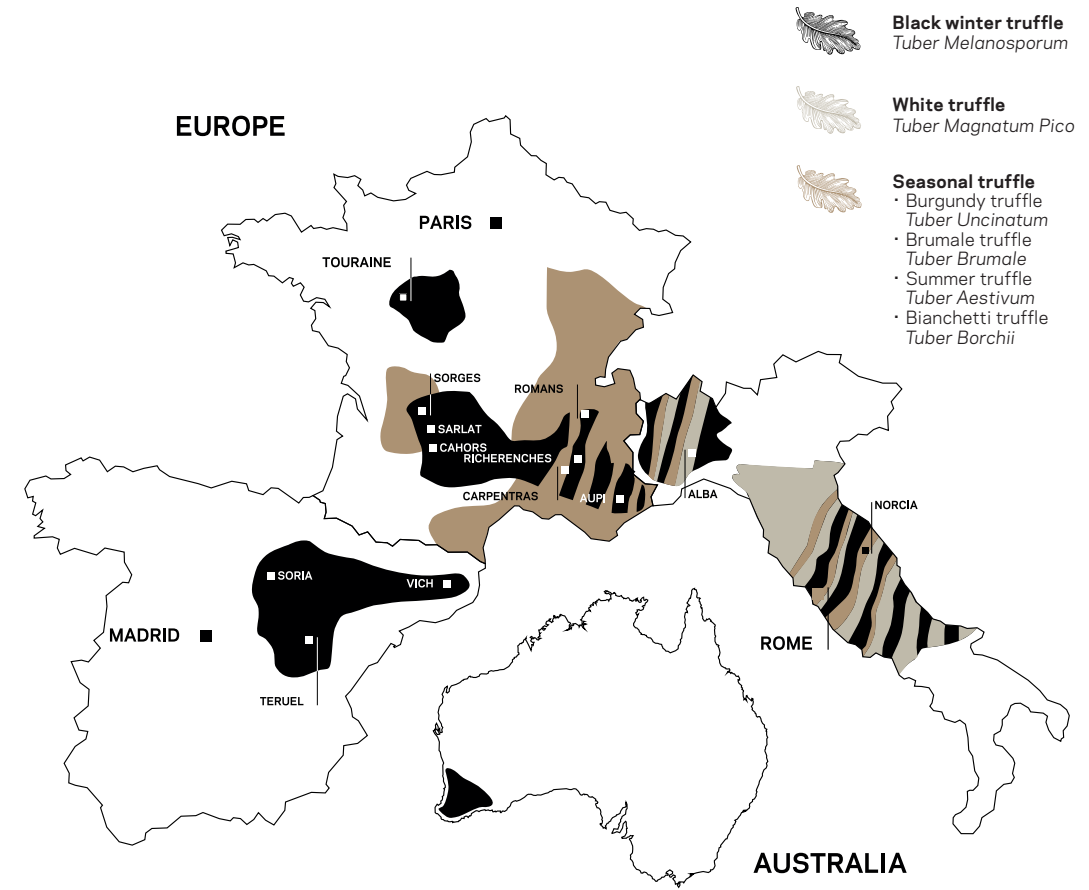
x

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?



 **Black winter truffle**
Tuber Melanosporum

 **White truffle**
Tuber Magnatum Pico

 **Seasonal truffle**
• Burgundy truffle
Tuber Uncinatum
• Brumale truffle
Tuber Brumale
• Summer truffle
Tuber Aestivum
• Bianchetti truffle
Tuber Borchii

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
1,980

-

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
2,200 | Half 1,650

-

MARINATED ASPARAGUS AND SALMON WITH RAVIGOT SAUCE, MIMOLETTE AND PINEAPPLE MARMALADE

アスパラガスとサーモンのマリネ
ラヴィゴットソース ミモレットチーズとパイナップルのマルムラード
2,420

-

PATE DE CAMPAGNE WITH SEASONAL PICKLES, MUSTARD

黒豚のパテドカンパーニュ 季節のピクルスとマスタード
2,420 | Half 1,650

-

CHICKEN AND APRICOT GALANTINE, YELLOW CARROT VINAIGRETTE, JARDINIÈRE STYLE

いわい鶏とアプリコットのガラントーヌ
金美人参のヴィネグレットソース ジャルダニエール風
2,420

-

- SPRING SPECIAL -

FOIE GRAS POELE, RED CABBAGE, SHISO, STRAWBERRY AND RHUBARB COMPOTE, TONKA BEANS CARAMEL, VERJUTE SAUCE

【春のスペシャルティ】
フランス産フォアグラのポワレ 紫蘇と紫キャベツのパピエ イチゴとリュバールのコンポート
トンカ豆香るキャラメル ソースヴェルジュテ
2,750 (Prix Fixe +550)

-

TODAY'S SOUP

本日のポタージュ
880

Taxes are included. 550 yen per person per table will be charged.
価格は全て税込です。テーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております

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
2,530

-

SPAGHETTI WITH SAKURA SHRIMPS AND CABBAGE, FRESH 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
2,530

-

SPAGHETTI WITH SHRIMPS AND CABBAGE, ANCHOVY BREADCRUMBS FRESH TRUFFLE SHAVINGS

桜海老と春キャベツのスパゲッティ アンチョビ風味のパン粉掛け フレッシュトリュフと
2,640

Taxes are included. 550 yen per person per table will be charged.
価格は全て税込です。テーブルチャージとしてお一人様550円頂戴しております

PLAT

Main Course

メインディッシュ

DESSERT

Desserts

デザート

**SEA BREAM POELE, ONION DECLINAISON,
CARAMELIZED SHELLFISH JUICE AND AMANATSU SWEET CITRON SAUCE**

真鯛のポワレ 新タマネギのデクリネゾン
キャラメリゼした貝のジュと甘夏のソース

3,080

-

**ROASTED PORK, HAZELNUT PRALINE, REGLISSE FLAVOR GREEN PEAS PUREE,
LYONNAISE SAUCE, TRUFFLE SHAVING**

もち豚のロースト ハーゼルナッツのプララン
レグリス香るプティポワピューレ ソースリヨネーズ フレッシュトリュフと

3,080

-

**ROASTED LAMB WITH TARRAGON FLAVORED PERSILLADE,
TABOULÉ WITH QUINOA AND ARGAN OIL, LEMON CONFITURE,
CHATEAUBRIAND SAUCE, FRESH TRUFFLES SHAVINGS**

仔羊のロースト エストラングン風味のペルシャード
キヌアとアルガンオイルのタブレ仕立て レモンのコンフィチュール
シャトーブリアンソース フレッシュトリュフと

3,520

-

**STRAW FIRE LIGHT ROASTED BEEF FILET, SLICED LARDO AND SHALLOT CONFIT,
ROASTED BRUSSELS SPROUTS AND POTATOES WITH TRUFFLE BUTTER,
RED WINE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS**

牛フィレ肉の薫焼き ラルドのラメルとエシャロットコンフィ
芽キャベツと新じゃがのロースト トリュフバター風味 赤ワインソース フレッシュトリュフと

4,400 (Prix Fixe +1,320)

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

990

-

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~

990

-

**TRUFFLE FORET-NOIRE, WHITE CHOCOLATE MOUSSE,
GRIOTTE CHERRY CREAM**

~トリュフの森のフォレノワール~
ホワイトチョコのムース グリヨットチェリーのグラスと共に

990

-

**TARTE TATIN, KOUIGN-AMANN, ELDERFLOWER FLAVOR CARAMELIZED APPLE,
OLIVE OIL ICE CREAM**

~タルトタタン~
クイニーアマンとエルダーフラワー香るリンゴのキャラメリゼ オリーブオイルのグラスと共に

990

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

13,200



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

8,800

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。

7,150

WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM

Taxes are included. 550 yen per person will be charged.
価格は全て税込です。テーブルチャージとしてお一人様550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