



"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

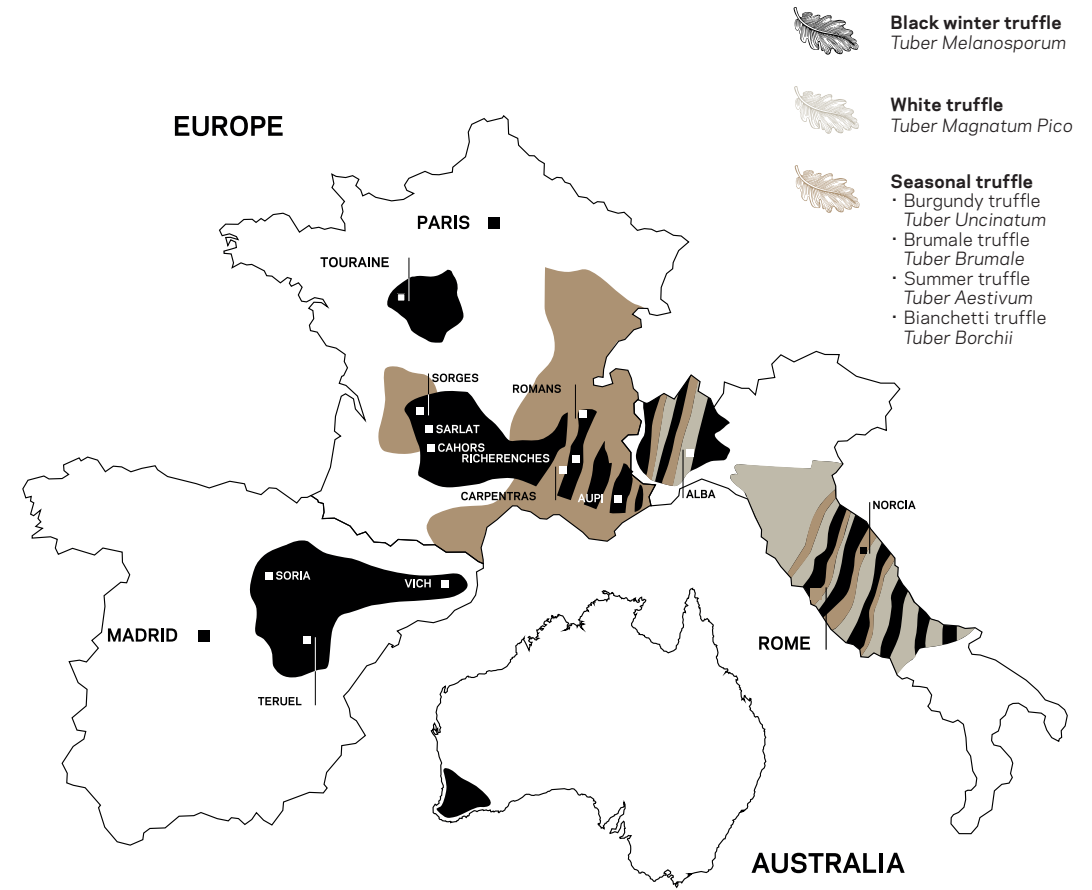
x

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 プイヤード
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
2,420 | Half 1,650

-

SEMI-COOKED SALMON, SMOKED QUAIL EGG IN MEURETTE, FEUILLANTINE OF ZAAATAR, CHAMPAGNE SAUCE WITH A HINT OF WASABI

サーモンのミキュイ 燻製したウズラ卵のムーレット
ザータルのフィアンティーヌ 山葵香るシャンパンソース
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

-

CRAB AND AVOCADO, YUBA WITH FENNEL MOUSSE AND CONSOMMÉ JELLY LIME AND ESPELETTE PEPPER FLAVOUR

紅ズワイ蟹とアボカド 湯葉のアンサンブル フヌイユのムースとコンソメジュレ
ライムとピマンデスペレットの香り
2,420

-

- SUMMER SPECIAL -

TEA AND MINT PAPER, GREEN AND RED PLUM MARMALADE, SPICED PISTACHIOS RHUBARB COMPOTE AND AMERICAN CHERRY, VERJUTÉ SAUCE

【夏のスペシャリテ】
フランス産フォアグラのポワレ 新茶とミントのパピエ 青梅と赤梅のマルムラード
ピスタチオのスパイスナッツ リュバールのコンポートとアメリカンチェリー 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 CABBEGE, 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 SQUID AND SEASONAL VEGETABLES WITH KARASUMI AND ANCHOVIES POVERA STYLE AND FRESH TRUFFLES

イカと季節野菜のスパゲッティ カラスミとアンチョビのポーヴェラ風 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

**SEA BREAM POËLÉ WITH CHARRED CABBAGE AND CRISPY SAKURA SHRIMP,
STEAMED CHARD WITH PAPRIKA AND CHORIZO SAUCE,
GREEN YUZU FLAVOUR AND FRESH TRUFFLES**

真鯛のポワレ 焦がしキャベツと桜海老のクリスティアン
スイスチャードのエチュベ パプリカとチョリソーのソース
青柚子の香りフレッシュトリュフと

3,080

-

**PORK WITH CRISPY BARLEY SOUFFLÉ,
LIQUORICE-FLAVOURED GREEN PEAS PURÉE AND SHIBAZUKE SPICY SAUCE
WITH FRESH TRUFFLES**

もち豚とオルジュスフレのクロッカ
レグリス風味のプティポワピューレとしば漬のソースピカント
フレッシュトリュフと

3,080

-

**ROAST LAMB WITH TARRAGON PERSILLADE
FERMENTED CARROT PURÉE AND LEMON CONFIT,
CHATEAUBRIAND SAUCE WITH FRESH TRUFFLES**

仔羊のロースト エストラゴン風味のペルシャード
発酵人参のピューレとシトロンコンフィ ソースシャトーブリアン
フレッシュトリュフと

3,520

-

**ROAST FILLET OF BEEF SMOKED WITH STRAW AND ROSEMARY,
MOREL AND COMTÉ SNAP BISCUIT, SHALLOT CONFIT AND SLICED LARD
DUCHESS EDAMAME, RED WINE SAUCE AND FRESH TRUFFLES**

藁とローズマリーで燻した牛フィレ肉のロースト
モリユ茸とコンテチーズのフィーユ エシャロットコンフィとラルドのラメル
枝豆のデュセス 赤ワインソースと共に フレッシュトリュフ

4,400 (Prix Fixe +1,320)

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

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

-

**SPICY COCONUT AND PINEAPPLE MOUSSE WITH BANANA PANNA COTTA,
RUM JELLY AND LEMON BALM, PERNOD SAUCE
SERVED WITH COCONUT ICE CREAM**

スパイス香るココナッツとパイナップルのムース バナナのパンナコッタ
ラム酒のジュレとレモンバーム ベルノーソース ココナッツのグラスと共に

990

-

**SAINT HONORÉ WITH BLUEBERRIES IN THE IMAGE OF THE HYDRANGEA HIBISCUS,
JELLY AND BLUEBERRIES, MARINATED IN PORT WINE WITH OLIVE OIL ICE CREAM**

ブルーベリー SANTONORE 紫陽花のイメージで
ハイビスカスのジュレとブルーベリーのポルト酒マリネ オリーブオイルのグラスと共に

990

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

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

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