



"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

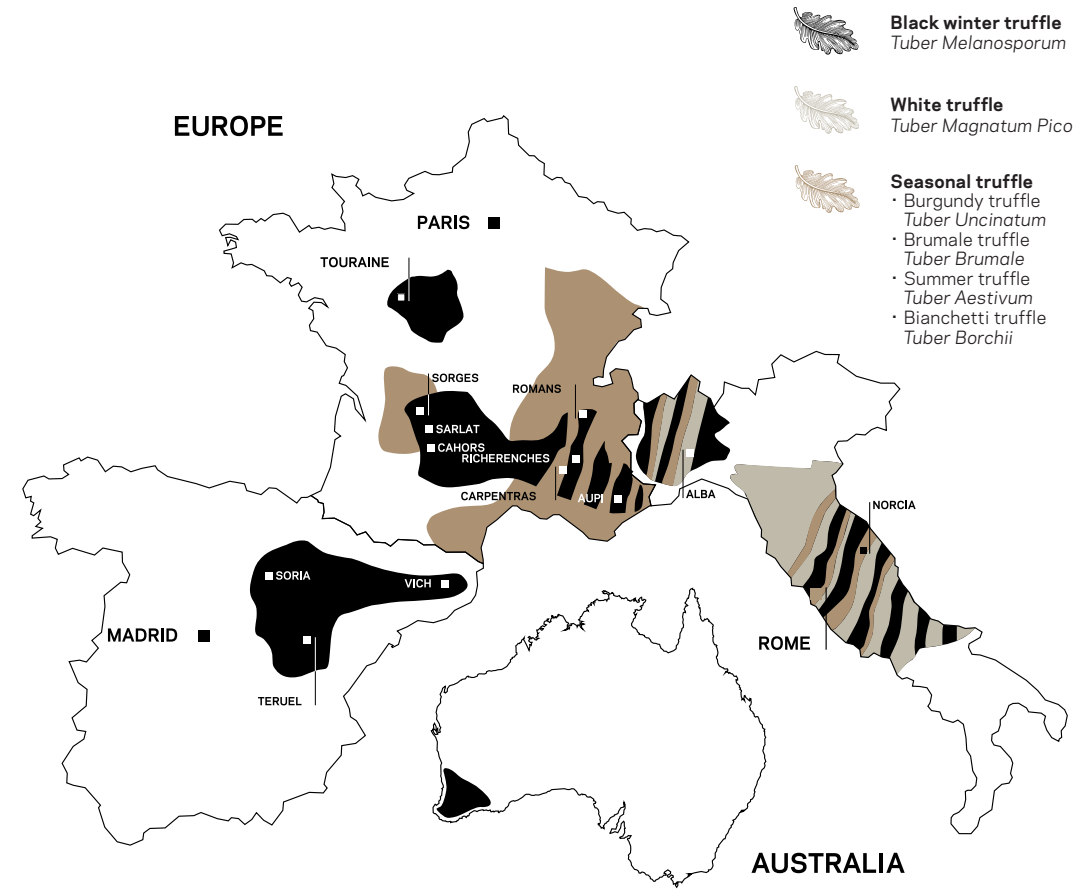
x

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

-

### MARINATED SALMON AND CERVELLE DE CANUT (TYPICAL CHEESE FROM LYON) TART KYOTO SCALLION AND TRUFFLE VINAIGRETTE SALMON ROE AND KYOTO SCALLION CONFIT

サーモンマリネとセルヴェルドカニユのタルト仕立て  
九条ねぎとトリュフのヴィネグレットソース イクラと九条ねぎのコンフィと共に  
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

-

### MARINATED CRAB AND APPLE FLAVOURED WITH BERGAMOT CAULIFLOWER MOUSSE WITH SOY AND CHRYSANTHEMUM FLOWERS CONSOMMÉ PEARLS

ベルガモット香る紅ズワイガニと林檎のマリネ  
カリフラワーのムース 醤油風味のコンソメパール 菊花を添えて  
2,420

-

- AUTUMN SPECIAL -

### FRENCH FOIE GRAS POÊLÉE SWEET POTATO PAPER CANDIED SWEET POTATOES AND SHINE MUSCAT

【秋のスペシャリテ】  
フランス産フォアグラのポワレ さつまいものパピエ 大芋いとシャインマスカット  
クルミのスパイス風味 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

## 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

-

### 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  
2,530

-

### SPAGHETTI WITH FRENCH CHESTNUT AND DUCK RAGOUT SAUCE, FRESH TRUFFLES

スパゲッティ 鴨のラグーソースとフランス産シャテーヌ フレッシュトリュフと  
2,640

## PLAT

Main Course

メインディッシュ

### KOMBU CURED SEA BREAM LOW TEMPERATURE CONFIT, JAPANESE PEPPER FLAVOR CARAMERIZED BURDOCK AND GINGER CONFITURE, FRESH TRUFFLES

真鯛の昆布締め 低温コンフィ  
山椒風味の牛蒡のキャラメリゼと生姜のコンフィチュール  
ノイリーソース 木の芽を添えて フレッシュトリュフと  
3,080

-

### ROAST PORK WITH A VARIATION OF PORCINI MUSHROOMS GINGKO FLAVOURED WITH TRUFFLE PORCINI MUSHROOMS SAUCE FRESH TRUFFLES

もち豚のロースト セップ茸のデクリネゾン  
トリュフ風味の翡翠銀杏 セップソース フレッシュトリュフと  
3,080

-

### ROAST LAMB AND PAPRIKA BREADCRUMBS DUCHESS OF FERMENTED MUSHROOMS AND SMOKED VITELLOTTE MUSTARD SAUCE FRESH TRUFFLES

仔羊のロースト パプリカのシャプリュー  
発酵マッシュルームと燻製香るシャドークインのデュセス ムータルドソース  
フレッシュトリュフと  
3,520

-

### GRILLED FILLET OF BEEF WITH STRAW, SHALLOT CONFIT AND STRIPS OF BACON PUMPKIN AND PISTACHIO GNOCCHI WITH RED WINE SAUCE FRESH TRUFFLES

牛フィレ肉の薫焼き エシャロットコンフィとラルドのラメル  
カボチャとピスタチオのニョッキ 赤ワインソース フレッシュトリュフと  
4,950 (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バ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

-

### VANILLA CHEESE CAKE WITH ELDERFLOWER CUSTARD SAUCE GRAPE COMPOTE, GUÉRANDE SALT ICE CREAM, FLAVOURED WITH PAUL GIRAUD AGED FOR 15YEARS

バニラ香るケーキフロマージュ エルダーフラワーのアングレーズ  
巨峰のコンポート ゲランド塩のアイス 15年熟成のポールジローのパルファン  
990

-

### AUTUMN AT MOUNT TAKAO MONT BLANC WITH JAPANESE AND WESTERN CHESTNUTS WITH A HINT OF BLACKCURRANT AND RED PORT WINE SERVED WITH OAT MILK AND HOJICHA ICE CREAM

~秋の高尾山~ 和栗と洋栗のモンブラン仕立て カシスと赤ポルト酒の香り  
オーツミルクとほうじ茶のグラスを添えて  
1,100

# 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](http://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