



"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

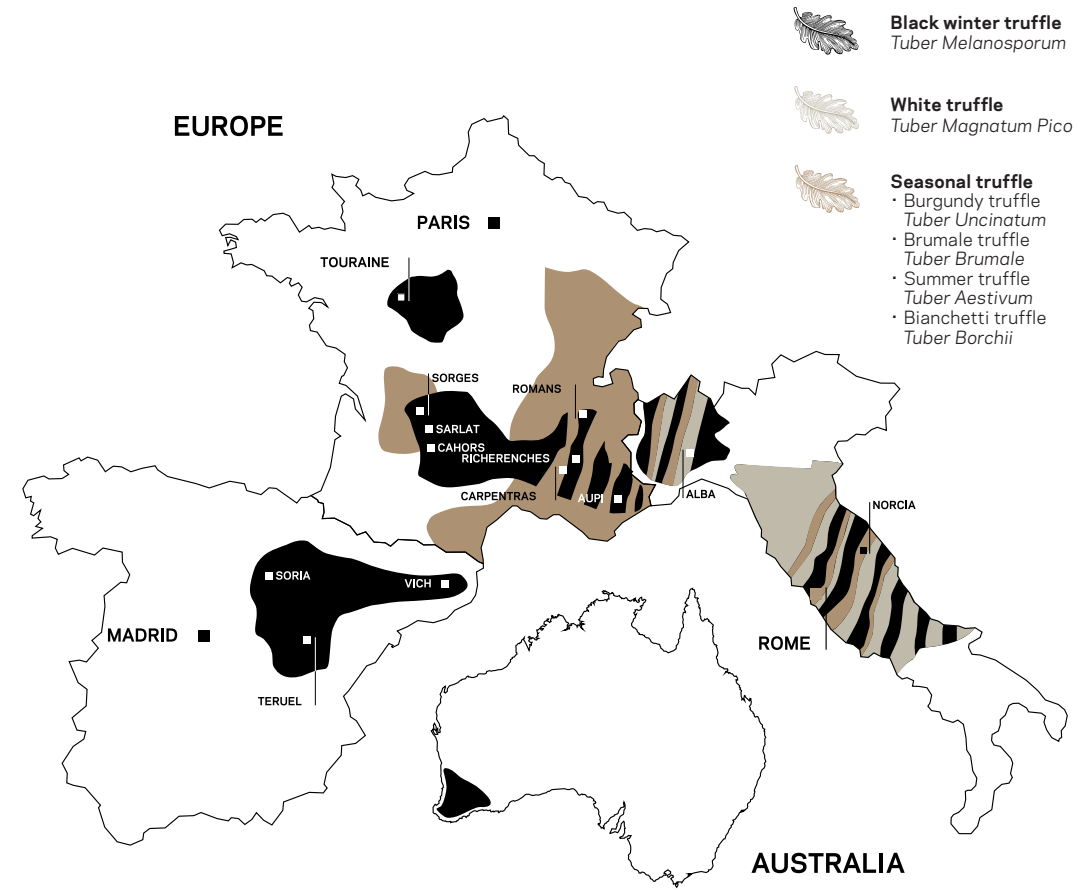
x

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  
2,000

-

### 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  
2,500 | Half 1,700

-

### SALMON AND CELERY ROOT WITH GRANNY SMITH CHARLOTTE SERVED WITH SALMON EGG AND ANNETTE'S FLAVOR SOUR CREAM

サーモンとセロリラブ グラニースミスのシャルロット仕立て  
いくらかアネット風味のサワークリームを添えて  
2,500

-

### 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  
2,500 | Half 1,700

-

### LIGHTLY SEARED SQUID WITH YUZU AND JAPANESE PEPPER VINAIGRETTE PUFFED RICE WITH DRY CHORIZO AND JAPANESE PEPPER FLAVOR SERVED WITH SZECHUAN

すみイカの軽い炙り 柚子と実山椒のヴィネグレットソース  
チヨリソーセックと山椒風味のリ・スフレ 四川花椒菜を添えて  
2,500

-

- WINTER SPECIAL -

### FRENCH FOIE GRAS POELÉE WITH PUMPKIN PAPER AND SAKE RESIDUE SPICY PISTACHIOS AND PARTIALLY DRY KAKI WITH SWEET SAKE AND VERJUTÉ SAUCE

【冬のスペシャルティ】  
フランス産フォアグラのポワレ カボチャと酒かすのパピエ  
スパイスピスタチオとあんぼ柿 甘酒とヴェルジュテソース  
2,800 (Prix Fixe +550)

-

### TODAY'S SOUP

本日のポタージュ  
950

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  
2,550

-

### 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  
2,550

-

### SPAGHETTI WITH CRAB AND TURNIP, ANCHOVIES POVERA STYLE, FRESH TRUFFLES

紅ズワイガニとカブのスパゲッティ アンチョビのポーヴェラ風 フレッシュトリュフと  
2,650

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

**FUGU FRITTER COVERED WITH ISE SEAWEED  
RICE LOTUS ROOT-STARCH DUMPLING STEWED IN ARGAN OIL VARIOUS RADISH,  
WITH FUGU CONSOMMÉ, FRESH TRUFFLES**

伊勢産あおさのりを纏ったふぐのフリット  
蓮根餅とアルガンオイルでミトネした色々大根 ふぐのコンソメと共に  
フレッシュトリュフと

3,200

-

**DUCK LACQUERED WITH HOISIN AND ORANGE SAUCE SERVED WITH CREAMY KYOTO LEEK,  
ROASTED ENIWA PURPLE SWEET POTATO AND PAMPUKINTOKI SWEET POTATO  
WITH SALTED MIKAN PESTO, EARL GREY SAUCE, FRESH TRUFFLES**

海鮮醬とオレンジをラケしたカモと九条ねぎのクリーム煮  
恵庭紫さつまいもとパンプ金時の塩みかんロースト リュバン仕立て  
アールグレイソース フレッシュトリュフと

3,200

-

**ROASTED LAMB WITH PERSILLADE, CAULIFLOWER AND QUINOA TABBOULEH WITH ZAATAR,  
FERMENTED CARROT PURÉE AND GLAZED CARROTS,  
CHATEAUBRIAND SAUCE FRESH TRUFFLES**

仔羊のロースト パルシャード風 ザータル風味のカリフラワーとキヌアのタブレ  
発酵人参のピューレと金美人参のグラッセ ソースシャトーブリアン フレッシュトリュフと

3,600

-

**GRILLED BEEF WITH BACON AND SHALLOT CONFIT, MUSHROOM TART WITH  
PORCINI MUSHROOM FLAVOR, RED WINE SAUCE FRESH TRUFFLES**

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 セツプ風味の  
パイときのこのパナッシェ 赤ワインソース フレッシュトリュフと

5,000 (Prix Fixe +1,350)

## 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

1,100

-

**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~

1,100

-

**PEARS BELLE HÉLÈNE,  
SAUTERNES JELLY WITH VANILLA AND ELDER FLOWER ICE CREAM,  
HOT CHOCOLATE SAUCE**

~洋梨のベル・エレーヌ~  
ソーテルヌのジュレ バニラとエルダーフラワーのグラス ショコラショーのソース

1,100

-

**MONT BLANC,  
CHESTNUT AND CHEESE MOUSSE WITH GYÜHI AND KUMQUAT COMPOTE  
SERVED WITH BAKED YATSUHASHI AND ALMOND MILK ICE CREAM**

~モンブラン~  
マロンとフロマージュのムース 求肥と金柑のコンポート  
焼きハツ橋とアーモンドミルクのグラスを添えて

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

14,500



## 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

9,000

# 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。

7,500

[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