



"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

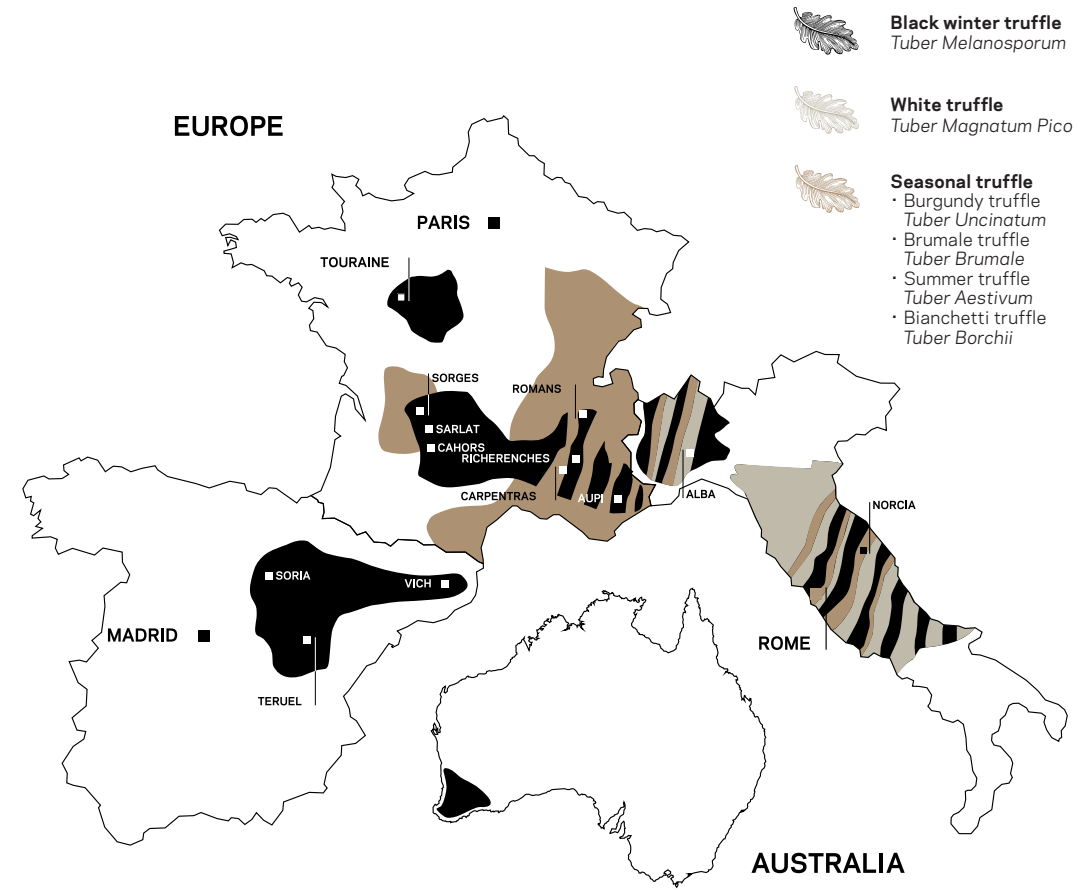
x

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
2,200

-

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
2,800 | Half 2,000

-

MARINATED SALMON AND ASPARAGUS, PINEAPPLE MARMALADE AND MIMOLETTE, RAVIGOTE SAUCE

サーモンのマリネとグリーンアスパラガス
パイナップルのマルムラードとミモレットチーズ ソースラヴィゴット
2,800

-

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
2,800 | Half 2,000

-

MARINATED RED SEA BREAM, CAVIAR AND CITRON CAVIAR, HORSERADISH CELERIAC MOUSSE, REMOULADE AND APPLE VINAIGRETTE

真鯛のマリネ キャビアとシトロンキャビア レフォール香るセロリラブのムース
レムラードソースとリンゴのヴィネグレット
2,800

-

- SPRING SPECIAL -

FRENCH FOIE GRAS POELÉE, GRIOTTE CHERRY COMPOTE, WASANBON BROWN SUGAR AND ESPRESSO GYUHI, SPICY WALNUT, 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 グリオットチェリーのパピエとコンポート
和三盆とエスプレッソの求肥 クルミのスパイスナッツ ソースヴェルジュテ
3,300 (Prix Fixe +900)

-

TODAY'S SOUP

本日のポタージュ
1,100

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
2,800

-

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
2,800

-

SAKURA SHRIMP AND SPRING VEGETABLES SPAGHETTI POVERI, TRUFFLE SHAVINGS

桜海老と春野菜のペペロンチーノ アンチョビのポーヴェラ風 フレッシュトリュフと
2,800

PLAT

Main Course

メインディッシュ

**FUGU MEUNIERE, VERMOUTH SAUCE,
HONEY ONION CONFIT AND SIMMERED LOTUS ROOT CAKE, TRUFFLE SHAVINGS**

ふぐのムニエル ノイリーソース
新玉ねぎのはちみつコンフィと蓮根餅 フレッシュトリュフと
3,800

-

**PORK POELE, SAIKYO MISO AND APRICOT FOYOT SAUCE
SPRING ONION DECLINAISON, LYONNAISE SAUCE, TRUFFLE SHAVINGS**

もち豚のポワレ アプリコットと西京味噌のフォワイヨー風
新玉ねぎのデクリネゾン ソースリヨネーズ フレッシュトリュフと
3,800

-

**ROASTED LAMB WITH PERSILLADE, PURPLE CABBAGE BLACK PEPPER
PUFFED RICE, SPRING CABBAGE PUREE AND GLAZED CARROTS,
PEPPERCORN SAUCE, FRESH TRUFFLES**

仔羊のロースト セリとキヌアのバルシャード風 紫キャバツと黒胡椒のり・スフレ
春キャバツのピューレと金美人参のグラッセ ソースポワブルヴェール フレッシュトリュフと
4,000

-

**GRILLED BEEF, BACON AND SHALLOT CONFIT, BROAD BEANS BEIGNET AND
CHORIZO SECO WITH GREEN PEAS MUSTARD AND SIMMERED PLUM,
RED WINE SAUCE, TRUFFLE SHAVINGS (+1,350)**

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
レグリス香るそら豆のベニエとチョリソーセック
プティポワマスタードと赤梅のレディクション アメリカンドッグのイメージで
赤ワインソースと共に フレッシュトリュフと
6,000 (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
1,200

-

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~
1,200

-

**STRAWBERRY AND PEACH TUILE MILLEFEUILLE WITH CHOCOLATE MOUSSE,
CAMEL CRUMBLE STRAWBERRY ICE CREAM**

いちごと白桃チュイール、ルビーチョコレートムースのミルフィーユ仕立て
キャラメルクランブルとエルダーフラワー香るイチゴのグラスと共に
1,200

-

**CAMOMILE MOUSSE, HONEY AND BERGAMOT, BASIL FLAVOER COCONUT JELLY,
AMANATSU CHANTILLY CREAM, PISTACHIO ICE CREAM**

カモミールのムース 蜂蜜とベルガモットのリュージュ
バジル香るココナッツのジュレ 甘夏のシャンティ ピスタチオのグラスと共に
1,200

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

15,000



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

10,000

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。

8,000

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