

## MENU A

2,500

<b>SALADE</b>	<b>Salade et vinaigrette à la truffe</b> <i>Original salad with truffle dressing</i> ADTサラダメランジェ トリュフドレッシング
<b>POTAGE</b> (+300)	<b>Potage de saison</b> <i>Seasonal soup</i> 季節のポタージュ
<b>PÂTES</b>	<b>Tagliatelle à la truffe</b> <i>Tagliatelle pasta with truffle, parmesan cream, seasonal truffle shavings</i> タリアテッレ フレッシュトリュフとクリームソース or <b>Pâtes du jour</b> <i>Pasta of the day</i> 本日のパスタ or <b>Risotto à la truffe</b> <i>Truffle risotto with parmigiano reggiano cream</i> フレッシュトリュフを贅沢に使ったリゾット
	<p>You can change pasta to "Fish" or "Meat" for an extra 500yen. +500円で魚料理又は肉料理に変更できます。</p>
<b>DESSERT</b>	<b>Éclair - crème de framboise, sorbet fromage blanc -</b> <i>Éclair ~ raspberry and fromage blanc sorbet ~</i> エクレア ~フランボワーズとフロマージュブランのソルベ~ or <b>Belle Hélène, glace à la truffe et compote de poire</b> <i>Belle Hélène, truffle ice cream, pear purée</i> ベル・エレーヌ トリュフアイスと梨のコンポート or <b>Pavlova aux fruits de saison, glace</b> <i>Pavlova with seasonal fruits and ice cream</i> 季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフハチミツ

WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM

Taxes are not included. 価格は全て税別表示です。

## MENU B

3,800

<b>AMUSE - BOUCHE</b>	<b>Brouillade à la truffe</b> <i>Scrambled eggs with truffle</i> 卵の殻に隠したスクランブルエッグ “ブイヤード”
<b>ENTRÉE</b>	<b>Pâté de campagne, moutarde à la truffe, salade</b> <i>Pâté de campagne with truffle mustard, salad</i> 黒豚のパテドカンパーニュ 季節野菜のマリネとトリュフマスタード
<b>POTAGE</b> (+300)	<b>Potage de saison</b> <i>Seasonal soup</i> 季節のポタージュ
<b>PLAT</b>	<b>Poisson du jour</b> <i>Fish of the day</i> 鮮魚の一皿 or <b>Suprême de poulet, sauce mimolette à la truffe</b> <i>Roasted chicken breast with truffle mimolette sauce</i> しっとり仕上げた日南鶏むね肉のロースト 秋茸とミモレットのソース
<b>DESSERT</b>	<b>Éclair - crème de framboise, sorbet fromage blanc -</b> <i>Éclair ~ raspberry and fromage blanc sorbet ~</i> エクレア ~フランボワーズとフロマージュブランのソルベ~ or <b>Belle Hélène, glace à la truffe et compote de poire</b> <i>Belle Hélène, truffle ice cream, pear purée</i> ベル・エレーヌ トリュフアイスと梨のコンポート or <b>Pavlova aux fruits de saison, glace</b> <i>Pavlova with seasonal fruits and ice cream</i> 季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフハチミツ

WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM

Taxes are not included. 価格は全て税別表示です。

AMUSE - BOUCHE	<b>Brouillade à la truffe</b> <i>Scrambled eggs with truffle</i> 卵の殻に隠したスクランブルエッグ “ブイヤード”
ENTRÉE	<b>Saumon mi-cuit mariné, crème fumée</b> <i>Light seared Tasmanian salmon with smoky cream</i> タスマニアサーモンのミ・キュイ 燻製香と一緒に
POTAGE (+300)	<b>Potage de saison</b> <i>Seasonal soup</i> 季節のポタージュ
PÂTES	<b>Ravioli à la truffe</b> <i>Ravioli with mushroom and truffle</i> リコッタチーズとセップ、トリュフを贅沢に詰め込んだラヴィオリ
POISSON	<b>Poisson du jour</b> <i>Fish of the day</i> 鮮魚の一皿
VIANDE	<b>Joue de boeuf braisée, légumes de saison</b> <i>Braised beef cheek with seasonal vegetables</i> 牛頬の赤ワイン煮込み 季節の野菜
DESSERT	<b>Éclair - crème de framboise, sorbet fromage blanc -</b> <i>Éclair ~ raspberry and fromage blanc sorbet ~</i> エクレア ~ フランボワーズとフロマージュブランのソルベ ~ or <b>Belle Hélène, glace à la truffe et compote de poire</b> <i>Belle Hélène, truffle ice cream, pear purée</i> ベル・エレーヌ トリュフアイスと梨のコンポート or <b>Pavlova aux fruits de saison, glace</b> <i>Pavlova with seasonal fruits and ice cream</i> 季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフハチミツ

## DÉJEUNER DE L'ARTISAN

“L'Artisan” Lunch Course

# BAR

## ORIGINAL SALAD WITH TRUFFLE DRESSING

ADTサラダメランジェ トリュフドレッシング

800

-

## FRENCH FRIES WITH TRUFFLE

トリュフ香るフライドポテト

1,000

-

## TRUFFLE FLAVOURED POTATO CRISPS

トリュフ風味のポテトチップス

850

-

## TRUFFLE CHEESE ASSORTMENT WITH TRUFFLE HONEY

トリュフを使ったチーズの盛り合わせ トリュフハチミツを添えて

2,200

-

## CHARCUTERIE ASSORTMENT AND FRESH TRUFFLE

シャルキュトリー盛り合わせ フレッシュトリュフを添えて

2,200

-

## PASTA OF THE DAY

本日のシェフお任せパスタ

2,300

-

## TRUFFLE RISOTTO

フレッシュトリュフのチーズリゾット

2,300

-

## "L'ARTISAN" PIZZETTA

トリュフトマトピッツァ

2,300

[WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM](http://WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM)

Taxes are not included. 価格は全て税別表示です。