

FESTIVE LUNCH MENU

\$438 PER PERSON

OR

\$638 PER PERSON

With 1.5 hour free flow Sparking Wine, White Wine, Red Wine

STARTER

SALADE DE JAMBON TRUFFÉ

Quinoa, Kale, Tomato, Truffle Shavings

松露火腿沙律 · 藜麥 · 羽衣甘藍 · 番茄 · 松露

or

VOL-AU-VENT AUX FRUITS DE MER (ADD \$48)

Truffle Peas Puree, Truffle Shavings

海鮮酥皮撻 · 松露豌豆蓉 · 松露

or

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES

Grilled Scallops, Leeks, "Beurre Blanc" Sauce, Truffle Shavings

香煎帶子白奶油醬汁 · 小韭菜 · 松露

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ (ADD \$48)

Pan-fried Foie Gras, Figs, Berry Sauce, Truffle Shavings

香煎鴨肝 · 無花果 · 雜莓果醬 · 松露

SOUP

SOUPE AUX CÈPES ET CHAMPIGNONS

Porcini and Mushroom Soup, Truffle Shavings

牛肝菌濃湯 · 松露

BISQUE DE HOMARD (ADD \$38)

Lobster Bisque, Truffle Shavings

龍蝦濃湯 · 松露

MAIN COURSE

RAVIOLIS AU JAMBON IBÉRIQUE

Iberian Ham Stuffed Tortellinis, Tomato Sauce, Truffle Shavings

西班牙黑毛豬火腿小餛飩 · 蕃茄汁 · 松露

or

PORC GRILLÉ (ADD \$58)

Grilled pork, truffle shavings

香烤豬扒 · 松露

or

SANDWICH DE WAGYU RÔTI

Roasted Australian M6 wagyu sandwich, truffle mayonnaise, caramelized onion, truffle shavings

澳洲M6和牛三文治 · 松露蛋黃醬 · 焦糖洋蔥 · 松露

or

SPAGHETTIS AUX GAMBAS, SAUCE AU HOMARD (ADD \$58)

King prawns spaghetti, lobster sauce, truffle shavings

意大利麵 · 烤大蝦 · 龍蝦汁 · 松露

or

POISSON DU JOUR

Grilled fish of the day, truffle shavings

烤是日鮮魚柳 · 松露

STEAK DE BŒUF WAGYU (ADD \$98)

Australian M6 wagyu sirloin, truffle shavings

澳洲M6和牛西冷 · 松露

DESSERT

DESSERT DU JOUR

Dessert of the day

是日甜品

Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering
若有任何食物過敏和特殊的飲食要求，歡迎與我們聯絡

Plus 10% service charge applies
加一服務費

松藝館 Artisan
DE LA
TRUFE PARIS