

松藝館 *Artisan*  
DE LA  
**TRUFE** PARIS

**DINNER SET MENU**



# 5 COURSES TRUFFLE EXPERIENCE

1 STARTER + 1 SOUP + 1 PASTA + 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT  
1頭盤 + 1湯 + 1意大利麵 + 1主菜 + 1甜品

ALL SERVED WITH HANDCRAFTED TRUFFLE SHAVINGS  
所有菜式均配有手刨松露

## STARTER 頭盤

### CREVETTES, ASPERGES

*Slow-cooked Prawn, Asparagus*

慢煮大蝦 · 蘆筍

## SOUP 湯

choose one 選一

### SOUPE DE CÈPES ET CHAMPIGNONS

*Porcini & Mushroom Soup*

牛肝菌濃湯

### BISQUE DE HOMARD (ADD \$38)

*Lobster Bisque*

龍蝦濃湯 (另加\$38)

## PASTA 意大利麵

### TAGLIATELLE, CRÈME DE PARMESAN AU VIN BLANC

*Homemade Tagliatelle, White Wine Cream Sauce, Parmesan Cheese*

自家製寬條麵 · 白酒忌廉汁 · 巴馬臣芝士

## MAIN COURSE 主菜

choose one 選一

### PIZZA MARGUERITE

*Margherita Pizza*

瑪格麗特披薩

### FILET DE BAR CHILIEN GRILLÉ (ADD \$68)

*Grilled Chilean Seabass Fillet*

香烤智利海鱸魚柳 (另加\$68)

### POULET RÔTI

*Roasted Sanhuang Chicken*

香烤三黃雞

### FILET MIGNON AMÉRICAIN GRILLÉ (ADD \$98)

*Chargrilled USA Prime Tenderloin*

燒美國頂級牛柳 (另加\$98)

## DESSERT 甜品

### TIRAMISU AUX TRUFFES, LA CRÈME GLACÉE DU JOUR

*Homemade Truffle Tiramisu, Homemade Truffle Gelato*

自家製松露提拉米蘇 · 自家製松露意式雪糕

**\$1,288 每位 PER PERSON**

2位起 *Minimum of 2*

A GLASS OF HOUSE WINE 精選紅酒或白酒

ADD \$68 / PER GLASS 1杯 OR ADD \$98 / 2 GLASSES 2杯

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



CREVETTES, ASPERGES  
慢煮大蝦 · 蘆筍



TAGLIATELLE, CRÈME DE PARMESAN AU VIN BLANC  
自家製寬條麵 · 白酒忌廉汁 · 巴馬臣芝士



POULET RÔTI  
香烤三黃雞



# DINNER MENU

1 STARTER + 1 SOUP + 1 MAIN COURSE  
1頭盤 + 1湯 + 1主菜

## STARTER 頭盤

choose one 選一

### SALADE DE ROQUETTE, JAMBON DE PARME, MELON

*Rocket Salad, Parma Ham, Melon*

火箭菜沙律 · 帕瑪火腿 · 哈密瓜

### BURRATA, TOMATOES

*Burrata, Tomatoes*

布拉塔芝士 · 車厘茄

### DUO DE TARTARES (ADD \$48)

*Tartare Duo*

甜蝦韃靼 · 牛肉韃靼 (另加\$48)

### FOIE GRAS DE CANARD POÛLÉ (ADD \$48)

*Seared Duck Liver, Figs*

香煎鴨肝 · 無花果 (另加\$48)

## SOUP 湯

choose one 選一

### SOUPE DE CÈPES ET CHAMPIGNONS

*Porcini & Mushroom Soup*

牛肝菌濃湯

### BISQUE DE HOMARD (ADD \$38)

*Lobster Bisque*

龍蝦濃湯 (另加\$38)

## MAIN COURSE 主菜

choose one 選一

*Served with handcrafted truffle shavings* 主菜均配有手刨松露

### MOREL MUSHROOM RISOTTO

*Risotto, Morel Mushrooms*

意大利飯 · 羊肚菌  
\$298

### SPAGHETTI AUX NOIX DE SAINT-JACQUES POÛLÉE

*Spaghetti, Grilled Scallops, Asparagus*

意大利麵 · 香煎帶子 · 蘆筍  
\$328

### POISSON DU JOUR

*Fish of the Day*

是日鮮魚  
\$348

### SPAGHETTI AUX GAMBAS, SAUCE AU HOMARD

*Spaghetti, Grilled King Prawns, Lobster Sauce*

意大利麵 · 烤大蝦 · 龍蝦汁  
\$368

### CÔTELETTE DE PORC CANADIENNE GRILLÉE

*Grilled Canadian Pork Chop*

香烤加拿大豬扒  
\$388

### ALOYAU DE BŒUF

*Grilled Australian M6 Sirloin (180g)*

香烤澳洲M6和牛西冷(180g)  
\$538

A GLASS OF HOUSE WINE 精選紅酒或白酒  
ADD \$68 / PER GLASS 1杯 OR ADD \$98 / 2 GLASSES 2杯

## ADD-ON 追加

### CHAMPIGNONS SAUTÉS

*Sautéed mixed mushrooms,  
truffle shavings*

炒雜菌 · 松露  
\$48

### ASPERGES GRILLÉES

*Baked asparagus,  
truffle shavings*

焗蘆筍 · 松露  
\$58

### LA CRÈME GLACÉE DU JOUR

*Homemade truffle gelato*

自家製松露意式雪糕  
\$48

### TIRAMISU AUX TRUFFES

*Homemade truffle tiramisu*

自家製松露提拉米蘇  
\$68

### HARICOTS VERTS SAUTÉS

*Sautéed french beans,  
truffle shavings*

炒法邊豆 · 松露  
\$58

### PLANCHE DE CHARCUTERIE

*Mini Charcuterie assortment,  
truffle shavings*

迷你火腿拼盤 · 松露  
\$98

### CRÈME BRÛLÉE

*Crème Brûlée, Truffle Pralines*

法式焦糖燉蛋 · 松露果仁糖  
\$88

### FROMAGE À LA TRUFFE

*Truffle Cheese Balls*

松露芝士球  
\$108



DUO DE TARTARES  
甜蝦韃靼 · 牛肉韃靼



BISQUE DE HOMARD  
龍蝦濃湯



CÔTELETTE DE PORC CANADIENNE GRILLÉE  
香烤加拿大豬扒

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original price  
所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費



A member of **THE FOODStory** group