



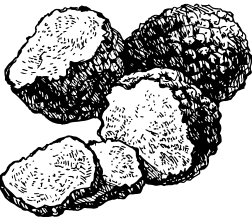
CASTILLE
PARIS

l'assaggio
Ristorante & Bar



CASTILLE
PARIS

LE MOIS DE LA TRUFFE



FIERA INTERNAZIONALE
2025
DU 3 NOVEMBRE
AU 3 DÉCEMBRE

DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA
PARIS

AU CASTILLE



Une saison sous le signe de la Truffe

Le Castille et son restaurant L'Assaggio vous invitent à (re)découvrir la truffe à travers un parcours gastronomique inédit.

De la truffe noire à la truffe blanche d'Alba, disponible uniquement de mi-octobre à décembre, l'hôtel célèbre ce diamant gastronomique sous toutes ses formes et saveurs.



Menu Diamant Blanc

Notre chef, Ugo Alciati, ambassadeur international de la Truffe Blanche d'Alba, et Sasha Arandjelovic, notre chef exécutif, vous offrent un voyage culinaire unique où chaque plat est sublimé par la Truffe Blanche d'Alba.

Amuse bouche du chef

Œuf poché, mousse de pommes de terre,
crème de Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" 24 mois 5 6 €

Tagliolini aux 40 jaunes d'œufs,
travaillés à la main dans la plus pure tradition piémontaise 5 6 €

Joue de bœuf, purée de carottes fondantes 7 2 €
et jeunes pousses de blettes sautées

Gelato Fior di Latte préparée à la minute 4 8 €



Les plats peuvent être dégustés à la carte
ou en menu complet : 195€ par personne

L'Assaggio Bar célèbre la Truffe

L'esprit de la truffe s'invite également à L'Assaggio Bar. Installez-vous confortablement dans le patio, le salon de thé ou au bar, et savourez une pause chic et parfumée.

Une invitation à un voyage sensoriel unique, en plein cœur de Paris.

Un cocktail unique à base de truffe noire - 28€

Un mélange de tapas à base de truffe noire ou blanche* - 30€



*Truffe blanche : 10€ par gramme

La Boutique éphémère

Une mini-boutique installée dans le lobby, conçue comme un cabinet de curiosités met à l'honneur les maisons artisanales Tartuflanghe et Tartufo Regale :

- Coffrets gourmets à base de truffe
- La Truffe en chocolat d'Ugo Alciati





L'Art de la Truffe - Masterclass

Dans l'intimité du Castille, un atelier exclusif autour de la truffe vous est proposé, sur réservation uniquement et en nombre limité.

Plongez dans l'univers fascinant de ce diamant de la gastronomie à travers une découverte de son origine, de ses caractéristiques et des subtilités qui distinguent truffe blanche et truffe noire.

L'expérience se prolonge par une dégustation de vins rigoureusement sélectionnés et une sélection raffinée de tapas à la truffe, spécialement imaginés pour sublimer ses arômes.

à partir de 50€