







LES ENTREES FROIDES

		
Salade de Roquette et Copeaux de Parmesan	13 €	35 €
Burratina Crémeuse Truffée (125g), Tomates et Mesclun	-	40 €
Tartare de Saumon Norvégien, Mousse d'Avocat <i>Cœur de Laitue, Huile d'Olive au Yuzu</i>	27 €	49 €
Carpaccio de Bœuf ⁽¹⁾ , Roquette et Parmesan	18 €	40 €
Jambon Ibérique de Bellota *	36 €	-

LES ENTREES CHAUDES

		
Velouté de Châtaignes, Albufera, Pain Maturé à la Truffe	-	42 €
L'Œuf Bio Mollet Croustillant, Crème de Topinambour	17 €	39 €
Craquant de Brie de Meaux Truffé, Condiment de Tomates	-	24 €
Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Figs Rôties, Chutney de Dattes	25 €	47 €

LES POISSONS

		
Filet de Daurade Royale <i>Jus de Crustacés, Julienne de Légumes de Saison</i>	35 €	57 €
Fricassée de Sole <i>Crème de Chou-Fleur et Chou Romanesco</i>	38 €	60 €
Poêlée de Noix de Saint-Jacques <i>Endives Braisées, Coulis de Châtaignes</i>	37 €	59 €

LES VIANDES

		
Tartare ou Aller-Retour de Bœuf ⁽²⁾ <i>Frites au Couteau et Mesclun</i>	27 €	49 €
L'Authentique Filet de Bœuf Rossini Maison de la Truffe ⁽³⁾ <i>Foie Gras, Pain Brioché, Sauce Périgieux</i>	38 €	60 €
Entrecôte Black Angus ⁽¹⁾ 250g <i>Beurre Maître d'Hôtel, Haricots Verts, Salade</i>	40 €	62 €
Filet Mignon de Veau ⁽²⁾ <i>Sauce Chasseur, Fricassée de Champignons</i>	37 €	59 €
Parmentier de Canard, Sauce Périgieux ⁽²⁾	32 €	54 €



 Tous nos plats sont faits maison hormis les plats indiqués par une *

Taxes et Service Compris - La Maison n'accepte plus les chèques - La Maison ne saurait être tenue pour responsable des biens laissés aux vestiaires



Origine Viande : (1) Royaume-Uni (2) France (3) Italie (4) Pays-Bas - Truffe de Saison selon disponibilités (Brumale, Été ou Bourgoigne)

LES INCONTOURNABLES

LES OEUFs

		
Œufs au Plat à la Truffe, Jambon Ibérique de Bellota, Sauce Périgieux	51 €	111 €
Œufs de Poule en Brouillade à la Truffe	40 €	100 €
Omelette à la Truffe et Salade Verte	42 €	102 €

NOS GRANDS CLASSIQUES

		
Pomme de Terre au Four, Crème Truffée et Perles de Truffe Noire Melanosporum	32 €	-
Raviolis à la Truffe et Crème Truffée	41 €	101 €
Raviolis à la Truffe et Crème de Topinambour	41 €	101 €
Tagliatelles à la Truffe et Crème Truffée	43 €	103 €
Tagliatelles au Foie Gras de Canard à la Truffe	48 €	108 €
Risotto à la Truffe	43 €	103 €
Risotto aux Langoustines à la Truffe	49 €	109 €
Risotto de Homard à la Truffe	78 €	138 €
Truffe Noire Melanosporum en Feuilleté et sa Sauce Périgieux	145 €	-

Uniquement le soir - 20 min d'attente

LES FOIES GRAS MI-CUITS

Accompagnez votre dégustation de Foie Gras d'un verre de Sauternes (12cl) 9 € au lieu de 14 €

Foie Gras de Canard *	25 €
Foie Gras de Canard Truffé en Millefeuille *	45 €
Foie Gras d'Oie *	26 €
Foie Gras d'Oie Truffé en Millefeuille *	49 €

Vous souhaitez plus de Truffes, nous vous proposons notre gamme de Truffes à râper sur vos plats

LES TRUFFES FRAÎCHES À RÂPER

Le gramme

Truffe Noire Melanosporum
Truffe Blanche d'Alba

Selon le cours
de la semaine

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON KASPIA

Impérial Baeri 30g/50g et ses Blinis *	87 €/145 €
Osciète Sélection 30g/50g et ses Blinis *	164 €/273 €
Béluga Royal 30g/50g et ses Blinis *	366 €/611 €

 Tous nos plats sont faits maison hormis les plats indiqués par une *

Taxes et Service Compris - La Maison n'accepte plus les chèques - La Maison ne saurait être tenue pour responsable des biens laissés aux vestiaires
Truffe de Saison selon disponibilités (Brumale, Été ou Bourgogne)

SPECIALITES FROMAGERES A LA TRUFFE NOIRE

Brie de Meaux à la Truffe Noire Melanosporum	14 €
Chèvre à la Truffe Noire Melanosporum et son Miel Truffé	12 €
Coulommiers à la Truffe Noire Melanosporum	14 €
Assortiment de Fromages Truffés	19 €

DOUCEURS MAISON

Café "La Madeleine" *	14 €
Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille Parfumée à la Truffe Blanche	15 €
Cheesecake à la Truffe Noire Melanosporum	16 €
Le Marron, Noisettes, Façon Tiramisu	12 €
La Tarte Fine aux Pommes et aux Poires, Glace Caramel au Beurre Salé	14 €
Palette de Glaces et Sorbets *	12 €

Le Menu Dégustation

119 € TTC*

Servi uniquement au dîner et à l'ensemble des convives

Dégustation de 5 mets
de notre carte à la Truffe Noire
Melanosporum

* A la Truffe Blanche d'Alba 189 € TTC

NOTRE MENU DÉGUSTATION

*- Servi à l'ensemble de la table -
Au dîner uniquement*

La Truffe Noire du Périgord
« Tuber Melanosporum »

119 €* TTC

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

La Brouillade d'Œufs

POISSON

Poisson du Jour, Légumes de Saison,
Crème Truffée

VIANDE

Viande du Jour, Ecrasé de Pomme de Terre
Truffé, Sauce Périgueuxux

FROMAGE

Préparation Culinaire à base de Brie de Meaux
Affiné par nos soins, à la Truffe Noire

DESSERT

Dessert du Jour

* A la Truffe Blanche d'Alba
« Tuber Magnatum Pico »
189 € TTC