





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 Frit, Mijoté de Lentilles au Foie Gras de Canard	17 €	39 €
Craquant de Brie de Meaux Truffé, Condiment de Tomates	-	24 €
Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Figues Rôties, Chutney de Dattes	25 €	47 €

LES POISSONS

		
Filet de Turbot <i>Légumes de Saison, Sauce au Vin Blanc</i>	35 €	57 €
Fricassée de Sole <i>Crème de Chou-Fleur et Chou Romanesco</i>	38 €	60 €
Noix de Saint Jacques <i>Lard, Embeurrée de Chou Vert au Citron Confit</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 de Canard, Pain Brioché, Sauce Périgueux</i>	38 €	60 €
Entrecôte Black Angus ⁽¹⁾ 250g <i>Beurre Maître d'Hôtel, Haricots Verts, Salade</i>	40 €	62 €
Daube de Bœuf Périgourdine ⁽⁴⁾ <i>Ecrasé de Pommes de Terre</i>	37 €	59 €
Confit de Canard ⁽²⁾ <i>Pommes Sarladaises</i>	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 Bourgogne)

LES INCONTOURNABLES

LES OEUFS

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

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 €
Raviolis à la Truffe et Crème de Topinambour	41 €
Tagliatelles à la Truffe et Crème Truffée	43 €
Tagliatelles au Foie Gras de Canard à la Truffe	48 €
Risotto à la Truffe	43 €
Risotto aux Langoustines à la Truffe	49 €
Risotto de Homard à la Truffe	78 €
Truffe Noire Melanosporum en Feuilleté et sa Sauce Périgueux	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

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

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
Sélectionnés par le Chef

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 Périgueux

FROMAGE

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

DESSERT

Dessert du Jour