

LE BRUNCH DU DIMANCHE 35 €

Pain Frais Tradition et Beurre à la Truffe Noire
Assiette de Dégustation à la Truffe Noire, *Jambon Blanc, Brouillade d'Œufs, Brie de Meaux et Roquette*
Fromage Blanc et Miel à la Truffe Noire
Madeleine à la Truffe Noire par Gilles Marchal
Café ou Thé
Eau Minérale, Plate ou Gazeuse
Avec une Coupe de Champagne 1er Cru Freresjean Frères + 12 €

LES FRAÎCHEURS

Gaspacho accompagné de son mini Croque Chèvre Truffé	14 €
Salade d'Artichauts Marinés, Moliterno Truffé et Roquette	19 €
Burratina Truffée, Pesto et Tomates Cerises	20 €
Filet de Saumon Fumé Norvégien Truffé, Roquette et Eclats de Cajou	20 €

LE TERROIR GOURMAND

Pain Maturé à la Truffe Noire, Copeaux de Truffe de Saison façon « Croque en Sel »	14 €
Planche Mixte - <i>Sélection de Charcuteries et Fromages à la Truffe</i>	22 €
Planche de Fromages Truffés	16 €
Foie Gras de Canard Mi-Cuit *	19 €
Foie Gras de Canard Mi-cuit à la Truffe Noire Melanosporum 10% *	39 €

* *Accompagnez votre dégustation de foie gras d'un verre d'apéritif à la truffe à 6 €*

LES INCONTOURNABLES

Brouillade d'Œufs à la Truffe de Saison	16 €
Risotto à la Truffe de Saison	19 €
Raviolis à la Truffe d'Eté	18 €
Pasta du Moment	19 €
Taglierini à la Truffe de Saison	18 €

LES CROQUES TRUFFÉS - *Accompagnés de Roquette*

Croque-Monsieur, <i>Jambon Blanc Truffé à l'Italienne, Gouda Truffé</i>	17 €
Croque Chèvre, <i>Chèvre Frais Truffé, Confit de Tomates</i>	17 €

ACCOMPAGNEMENT

Chips à la Truffe d'Eté 45g	3,5 €
-----------------------------	-------

LES DOUCEURS

Le Café « Madeleine » <i>café accompagné d'une madeleine à la truffe noire par Gilles Marchal</i> *	7,5 €
<i>* version Café Viennois « chantilly vanille » + 1 €</i>	
Fromage Blanc Infusé Vanille et Fruits Rouges de Saison	7 €
Biscuit Mi-Cuit au Chocolat Grand Cru par Gilles Marchal, Crème Anglaise	8,5 €

Taxes et service compris - La Maison n'accepte pas les chèques - Truffe de Saison selon disponibilités : Brumale, Eté ou Bourgogne