




 Sans Truffe Truffe de Saison Truffe Noire




LES ENTRÉES

			
Gaspacho Bio, Sorbet Concombre, Toast Ricotta *	15 €	-	-
Asperges Vertes, Œuf Poché et Jambon Ibérique de Bellota	19 €	27 €	41 €
Saint-Marcellin Affiné à la Truffe Noire <i>Tempéré ou Fondu, Griottes Confites, Mesclun</i>	-	-	25 €
Burratina Truffée, Tomate Cœur de Bœuf	-	24 €	38 €
Burratina Truffée, Perles de Truffe, Huile d'Olive	-	-	38 €
La Daurade Royale en Ceviche, Passion, Grenade et Perles de Truffe	26 €		
King Crabe en Tartine, Avocat, Combawa, Amandes Grillées	28 €	36 €	50 €
Cœur de Saumon Truffé, Cresson, Granny Smith, Crème Yuzu		35 €	49 €
Blinis autour de la Maison Caviar Kaspia <i>Avocat, King Crab, Œufs de Saumon, Saumon Fumé, Taramas Truffé et Sélection, Perles de Truffé</i> <i>Accompagnés de 10g de Caviar Impérial Baeri +11 €</i>	29 €	36 €	52 €
Carpaccio de Bœuf ⁽²⁾ , Roquette et Parmesan	18 €	26 €	40 €
Le Vitello Tonnato ⁽²⁾	17 €	25 €	39 €
Jambon Ibérique Pata Negra de Bellota *	36 €	-	-




LES GRANDES SALADES

			
Roquette et Copeaux de Parmesan	13 €	21 €	35 €
Légumes de Saison Crus et Cuits en Salade, Huile d'Olive et Citron	22 €	30 €	44 €
Salade Caesar façon « Maison de la Truffe »	27 €	35 €	49 €
Gambas Rôties au Miel, Mesclun et Pecorino Truffé	26 €	34 €	48 €

LES POISSONS

			
Saint-Pierre, Fèves Sautées au Pesto, Tomates Confites, Crème d'Artichaut	31 €	39 €	53 €
Dos de Lieu Jaune en Vapeur de Thym Citron, <i>Etuvée de Légumes et Jus de Coquillages</i>	29 €	37 €	51 €
Fricassée de Sole aux Asperges Vertes, Crème au Délice d'Olives	35 €	43 €	57 €

LES VIANDES

			
Poitrine de Volaille Fermière, Sauce Suprême aux Cèpes <i>Gnocchis et Jardinière de Légumes</i>	28 €	36 €	50 €
Tartare ou Aller-Retour de Bœuf ⁽²⁾ Pommes de Terre Frites	27 €	35 €	49 €
Le Filet de Bœuf Rôti ⁽¹⁾ , Foie Gras Poêlé, <i>Jus Court et Moelle Fumée, Pommes Charlotte Croustillantes</i>	38 €	46 €	60 €
Ou en Tagliata di Manzo, Roquette	35 €	43 €	57 €
Fameuse Entrecôte « Aberdeen Angus » 250g ⁽¹⁾ , Pommes de Terre Frites	40 €	48 €	62 €
Contrefilet de Veau et Pastrami façon Tournedos <i>Mijoté de Trofies aux Morilles</i>	27 €	35 €	49 €

 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
Origines Viandes ⁽¹⁾ Ecosse ⁽²⁾ France - Truffe de Saison selon arrivages : Brumale, Uncinatum, Aestivum



 Sans Truffe

 Truffé de Saison

 Truffe Noire

LES INCONTOURNABLES

LA SÉLECTION

		
Truffe Noire Melanosporum en Feuilleté et sa Sauce Périgueux <i>Uniquement le soir, 20 min d'attente</i>	-	145 €
Croque Jambon ou Pastrami, Pain Maturé à la Truffe Noire	-	33 €
Pomme de Terre au Four, Crème Truffée et Perles de Truffe Noire Melanosporum	-	32 €
Mini Burger à la Truffe Noire, Pommes Frites Maison <i>Steak Haché de Bœuf⁽²⁾, Vieux Comté, Concombre Mariné, Echalotes Confites, Pastrami</i>	-	39 €



LES PIZZAS

			
La Fameuse à la Purée de Truffe Noire, Buffalo et Roquette *	-	-	46 €
La Blanche à la Truffe Fraîche Râpée *	-	25 €	39 €
La Caviar Baeri 30g *	86 €	-	-




LES ŒUFS

		
Œuf Bio Poché en Gelée de Truffe Noire	-	18 €
Œufs de Poule en Brouillade à la Truffe	26 €	40 €
Omelette à la Truffe et Salade Verte	28 €	42 €
Œufs Bio Cuits au Plat, Jambon Ibérique, Jus Court Acidulé	37 €	51 €

LES PÂTES ET RISOTTOS

		
Tortellinis d'Arturo aux Asperges, Crème de Pesto à la Truffe	34 €	48 €
Taglierini au Foie Gras à la Truffe	34 €	48 €
Taglierini à la Truffe et Crème Truffée	29 €	43 €
Risotto aux Langoustines à la Truffe	35 €	49 €
Risotto à la Truffe	29 €	43 €
Risotto Crémeux au Homard Breton	-	78 €

LES FOIES GRAS MI-CUITS

			
<i>Accompagnez votre dégustation de Foie Gras d'un Verre de Sauternes (12cl) 9 € au lieu de 14 €</i>			
Foie Gras de Canard *	25 €	-	-
Foie Gras de Canard Truffé en Millefeuille *	-	-	45 €
Escalope de Foie Gras Poêlée, Chutney, Pain Brioché aux Fruits Secs	25 €	33 €	47 €

LES TRUFFES FRAÎCHES À RÂPER

Selon arrivages

Le gramme

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
Origines Viandes ⁽¹⁾ Ecosse ⁽²⁾ France - Truffe de Saison selon arrivages : Brumale, Uncinatum, Aestivum

SPECIALITÉS FROMAGÈRES A LA TRUFFE NOIRE

Brie de Meaux	14 €
Chèvre Frais	12 €
Camembert Di Bufala Maturé à la Truffe Noire	14 €
Assortiment de Fromages	19 €

DOUCEURS MAISON

Café Gourmand	14 €
Trio de Sorbets, Feuillantine Ivoire *	12 €
Notre Mi-Cuit au Chocolat Saint-Domingue	15 €
Riz au Lait d'Amande, <i>Essence de Truffe Blanche, Glace Pistache</i>	12 €
Le Tiramisu de Pascal, <i>Crème Onctueuse Amaretto, Feuillantine Café Praliné</i>	12 €
Fraises des Bois, <i>Natures ou avec Crème Légère à la Graine de Vanille Bourbon</i>	21 €
Cône Glacé Vanille, Truffe Blanche	8 €

DESSERTS DE LA PÂTISSERIE DES RÊVES

par Philippe Conticini	15 €
------------------------	------

NOTRE MENU DEGUSTATION

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

La Truffe Noire du Périgord

« Tuber Melanosporum »

119 € TTC *

LA TRUFFE

Pain Maturé

L'ŒUF

En Brouillade

LE POISSON

Légumes de Saison,
Bouillon Mousseux au Jus de Coquillages

LA VIANDE RÔTIE

Sauce Périgueux

SPÉCIALITE FROMAGÈRE

Affinée par nos soins, à la Truffe Noire

LE DESSERT DU MOMENT

*** A la Truffe de Saison**

Tuber Brumale, Tuber Aestivum, Tuber Uncinatum

Selon le moment

89 € TTC