




 Sans Truffe Truffe de Saison Truffe Noire

## LES ENTREES FROIDES

			
Gaspacho de Tomate Bio, Sorbet Concombre, Tartine Ricotta *	15 €	23 €	37 €
Salade de Roquette et Copeaux de Parmesan	13 €	21 €	35 €
Burratina Crémeuse Truffée (125g) Tomates et Mesclun	-	-	40 €
Cœur de Saumon Truffé, Crème de Yuzu, Cresson et Granny Smith	29 €	37 €	51 €
Carpaccio de Bœuf <sup>(1)</sup> , Roquette et Parmesan	18 €	26 €	40 €
Salade Caesar Façon « Maison de la Truffe »	27 €	35 €	49 €
Jambon Ibérique de Bellota *	36 €	-	-

## LES ENTREES CHAUDES

			
L'Œuf Bio Mollet Croustillant, Asperges Vertes et Pesto de Roquette	17 €	25 €	39 €
Craquant de Brie de Meaux Truffé, Condiment de Tomates	-	-	24 €
Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Abricots Moelleux et Chutney d'Ananas	25 €	33 €	47 €

## LES POISSONS

			
Filet de Bar Rôti <i>Légumes du Soleil, Sauce Vierge</i>	35 €	43 €	57 €
Dos de Cabillaud <i>Chorizo Ibérique, Fricassée d'Asperges Vertes</i>	38 €	46 €	60 €

## LES VIANDES

			
Tartare ou Aller-Retour de Bœuf <sup>(2)</sup> <i>Frites au Couteau et Mesclun</i>	27 €	35 €	49 €
L'Authentique Filet de Bœuf Rossini Maison de la Truffe <sup>(3)</sup> <i>Foie Gras de Canard Poêlé, Pain Brioché, Sauce Périgueux</i>	38 €	46 €	60 €
Entrecôte Black Angus <sup>(1)</sup> 250g <i>Beurre Maître d'Hôtel, Haricots Verts, Salade</i>	40 €	48 €	62 €
Confit de Canard <sup>(2)</sup> , <i>Pommes Sarladaises</i>	32 €	40 €	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 - Truffe de Saison selon disponibilités (Brumale, Été ou Bourgogne)



Truffe de Saison



Truffe Noire

## LES INCONTOURNABLES

### LES OEUFs

Œufs au Plat à la Truffe, Jambon Ibérique de Bellota, Sauce Périgieux	37 €	51 €
Œufs de Poule en Brouillade à la Truffe	26 €	40 €
Omelette à la Truffe et Salade Verte	28 €	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	27 €	41 €
Gnocchis à la Crème de Parmesan, Chiffonnade de Jambon Blanc Truffé	27 €	41 €
Fettuccine à la Truffe et Crème Truffée	29 €	43 €
Fettuccine au Foie Gras de Canard à la Truffe	34 €	48 €
Risotto à la Truffe	29 €	43 €
Risotto aux Langoustines à la Truffe	35 €	49 €
Risotto de Homard à la Truffe	-	78 €
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 €

### LES TRUFFES FRAÎCHES À RÂPER

Le gramme

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

Selon arrivages

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 €
Camembert 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 €
Feuilleté aux Framboises, Crème Mousseline à la Graine de Vanille Bourbon	12 €
Palette de Glaces et Sorbets *	12 €
Rafraîchi de Mangue, Coco et Sorbet Citron	14 €

### 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

\* Avec Truffle de saison 89 € TTC

# NOTRE MENU DÉGUSTATION

*- Servi à l'ensemble de la table -  
Au diner 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

#### \* A la Truffe de Saison

« Tuber Brumale, Tuber Aestivum, Tuber Uncinatum »

Selon le moment

89 € TTC