



LES ENTRÉES

LES ENTRÉES FROIDES

	Sans Truffe	Truffe de Saison **	Truffe Noire Melanosporum
Salade de Roquette et Copeaux de Parmesan	13 €	21 €	35 €
Burratina Crémeuse Truffée (125g)	-	-	40 €
<i>Tomate Cœur de Bœuf, Crème de Balsamique, Mesclun</i>			
Cœur de Saumon Truffé, Crème Acidulée au Yuzu, Noix de Macadamia Grillées	-	35 €	49 €
Tartare de Bar aux Ecorces d'Agrumes, Perles de Truffe Noire Melanosporum	-	-	38 €
Carpaccio de Bœuf (1), Salade de Roquette et Parmesan	18 €	26 €	40 €
Jambon Ibérique de Bellota*	36 €	-	-

LES ENTRÉES 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	25 €	33 €	47 €
<i>Abricots Moelleux et Chutney d'Ananas</i>			
Velouté d'Artichauts, Dés de Foie Gras de Canard, Pain Maturé à la Truffe	-	28 €	42 €


LES POISSONS

Fricassée de Sole, Asperges Vertes en Deux Façons, Eclats d'Olives	36 €	44 €	58 €
Dos de Bar, Légumes Marinés, Menthe et Basilic	31 €	39 €	53 €

LES PLATS

LES VIANDES

Tartare ou Allez-Retour de Bœuf (2)	27 €	35 €	49 €
<i>Frites au Couteau et Mesclun</i>			
L'Authentique Filet de Bœuf Rossini Maison de la Truffe (3)	38 €	46 €	60 €
<i>Foie Gras de Canard Poêlé, Sauce Périguenx</i>			
Entrecôte Black Angus (1) 250g	40 €	48 €	62 €
<i>Beurre Maître d'Hôtel, Haricots Verts, Salade</i>			
Contre-Filet de Veau (4) et Pastrami façon Tournedos	32 €	40 €	54 €
<i>Gnocchis de Pomme de Terre à la Crème de Parmesan</i>			
Cuisse de Canard Confite (2)	29 €	37 €	51 €
<i>Fricassée de Pommes de Terre Rattes, Jus Court à la Sauge</i>			

 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 responsable des biens laissés aux vestiaires
Origine viandes : (1) Royaume-Uni (2) France (3) Italie (4) Pays-Bas - ** Truffe de Saison selon arrivages : Brumale, Uncinatum, Aestivum

LES OEUFs

Oeuf au Plat à la Truffe, Jambon Ibérique de Bellota, Sauce Périgieux
Oeuf de Poule en Brouillade à la Truffe
Omelette à la Truffe et Salade Verte

Truffe de Saison **	Truffe Noire Melanosporum
37 €	51 €
26 €	40 €
28 €	42 €

NOS GRANDS CLASSIQUES

Pomme de terre au four, Crème Truffée et Perles de Truffe Noire Melanosporum
Raviolis à la Truffe et Crème Truffée
Gnocchis à la Crème de Parmesan, Chiffonnade de Jambon Blanc Truffé
Fettucine à la Truffe et Crème Truffée
Fettucine au Foie Gras de Canard à la Truffe
Risotto à la Truffe
Risotto aux Langoustines à la Truffe
Risotto de Homard à la Truffe
Truffe Noire Melanosporum en Feuilleté et sa Sauce Périgieux
Uniquement le soir - 20 min d'attente
La Fameuse Pizza à la Truffe Noire, Mozzarella et Roquette

-	32 €
27 €	41 €
27 €	41 €
29 €	43 €
34 €	48 €
29 €	43 €
35 €	49 €
-	78 €
-	145 €
-	43 €

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*
Foie Gras de Canard Truffé en Millefeuille*
Foie Gras d'Oie*
Foie Gras d'Oie Truffé en Millefeuille*

-	25 €
-	45 €
-	26 €
-	49 €

LES TRUFFES FRAÎCHES À RÂPER

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


Le gramme

Selon le cours
de la semaine

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON KASPIA

Impérial Baeri 30g/50g et ses Blinis*
Osciètre Sélection 30g/50g et ses Blinis*
Béluga Royal 30g/50g et ses Blinis*

87 €/145 €
164 €/273 €
366 €/611 €

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



LES FROMAGES

 **LES SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES
À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM**

« Camembert » Di Bufala à la Truffe Noire Melanosporum	14 €
Préparation Culinaire à base de Brie de Meaux	14 €
<i>Affiné par nos soins, à la Truffe Noire</i>	
Chèvre à la Truffe Noire Melanosporum et son Miel Truffé	12 €
Gouda à la Truffe d'Eté	12 €
Assortiment de Fromages Truffés	19 €

LES DESSERTS

 **DOUCEURS MAISON**

Café « La Madeleine »*	14 €
Mi-cuit au Chocolat, Glace Vanille	15 €
Cheesecake à la Truffe Noire Melanosporum	16 €
Notre Pavlova aux Fruits Rouges	12 €
<i>Crème Légère Graine de Vanille et Essence de Truffe Blanche</i>	
Palette de Glaces et Sorbets*	12 €
Tarte fine aux Pommes, Sorbet Yaourt Glacé	14 €

MENU DÉGUSTATION

- Servi à l'ensemble de la table -

Au dîner uniquement

Dégustation de 5 mets de notre carte

À la Truffe Noire

Tuber Melanosporum

Sélectionnés par le Chef

119 € TTC *

*89 € TTC avec la Truffe de Saison



MENU DÉGUSTATION

- Servi à l'ensemble de la table -

Au dîner uniquement

La Truffe Noire **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 Pommes 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

***89 € TTC avec la Truffe de Saison**