



LES ENTRÉES

### LES ENTRÉES

	Sans Truffe	Truffe de Saison **	Truffe Noire <i>Melanosporum</i>
Salade de roquette et copeaux de parmesan	13 €	21 €	35 €
Burratina crémeuse truffée (125g), perles de truffe noire <i>Avec Tomates cœur de bœuf</i>			18 € 25 €
Carpaccio de bœuf <sup>(1)</sup> , salade de roquette et parmesan	18 €	26 €	40 €
Craquant de brie de Meaux truffé, condiment de tomates			24 €
Gaspacho, sorbet concombre <i>Tartine ricotta et condiments</i>	15 €	23 €	37 €
Cœur de saumon à la truffe d'été <i>Pickles d'oignons rouges, radis noir et crème yuzu</i>		25 €	39 €
Melon Charentais, jambon ibérique Bellota	31 €		
Tarama à la truffe d'été, toasts	12 €	20 €	34 €
L'Avocat <i>Perles de truffe noire</i>			16 €

INCONTOURNABLES

### INCONTOURNABLES

Croque-Monsieur truffé <i>Chips à la truffe d'été et Mesclun</i>		25 €	39 €
---	--	------	------

### LES OEUFS

Œuf de poule en brouillade à la truffe		26 €	40 €
Omelette à la truffe et salade verte		28 €	42 €
Œuf mollet, asperges vertes <i>Aiguillettes de saumon fumé à la truffe d'été</i>		25 €	39 €

LES PLATS

### PLATS

Salade César au poulet	20 €	28 €	42 €
Salade César au crabe Royal	37 €	45 €	59 €
Pêche du jour, légumes de saison <i>Sauce vierge</i>	26 €	34 €	48 €
Tartare ou Aller - Retour de bœuf Charolais <sup>(1)</sup> <i>Pommes frites</i>	24 €	32 €	46 €

 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 Bourgognes).



GRANDS  
CLASSIQUES

### NOS GRANDS CLASSIQUES

- Raviolis à la truffe et crème truffée
- Fettucine à la truffe et crème truffée
- Risotto à la truffe
- Risotto au Crabe Royal à la truffe
- La fameuse pizza au brie et à la truffe, roquette
- La planche de dégustation du jour

LES FOIES  
GRAS

### LES FOIES GRAS MI-CUITS

*Accompagnez votre dégustation de Foie Gras d'un verre de Sauternes (12cl) à 9 € au lieu de 14 €.*

- Foie gras de canard \*

EN PLUS

### LES TRUFFES FRAÎCHES À RÂPER

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

Selon arrivages

*Prix au gramme  
selon le cours  
de la semaine.*

FROMAGES

### SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES À LA TRUFFE

- Préparation culinaire à base de brie de Meaux affiné par nos soins à la truffe noire Melanosporum
- Chèvre à la truffe noire Melanosporum et son miel truffé
- Assortiment de fromages truffés

DESSERTS

### DOUCEURS MAISON

- Cheesecake à la truffe noire Melanosporum
- Palette de glaces et sorbets\*
- Fromage blanc, miel truffé, fruits rouges
- Mi-cuit au chocolat  
*Glace vanille*
- Fruits frais de saison en salade

Sans Truffe	Truffe de Saison **	Truffe Noire Melanosporum
	27 €	41 €
	29 €	43 €
	29 €	43 €
	35 €	49 €
	25 €	39 €
	25 €	
25 €	33 €	47 €

 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.  
Truffe de saison selon disponibilités (Brumale, été ou Bourgognes).