



LES ENTRÉES

## LES ENTRÉES

		Truffe de Saison **	Truffe Noire Melanosporum
Salade de Roquette et Copeaux de Parmesan	Sans Truffe 13 €	21 €	35 €
Burratina Crémeuse Truffée (125g)		-	40 €
<i>Tomate Cœur de Bœuf, Crème de Balsamique, Mesclun</i>			
Carpaccio de Bœuf (1), Salade de Roquette et Parmesan	Sans Truffe 18 €	26 €	40 €
Craquant de Brie de Meaux Truffé, Condiment de Tomates		-	24 €

## LES OEUFS

Œuf au Plat à la Truffe, Jambon Ibérique de Bellota, Sauce Périgieux		37 €	51 €
Œuf 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		27 €	41 €
Gnocchis à la Crème de Parmesan, Jambon Ibérique de Bellota		32 €	46 €
Fettucine à la Truffe et Crème Truffée		29 €	43 €
Fettucine 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 €
<i>Uniquement le soir - 20 min d'attente</i>			
La Fameuse Pizza à la Truffe Noire, Mozzarella et Roquette		-	43 €

## 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 €

## 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

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

Origines des viandes : (1) Royaume-Uni (2) France (3) Italie (4) Pays-Bas -

LES INCONTOURNABLES

## SPÉCIALITÉS DE LA MAISON KASPIA

Impérial Baeri 30g/50g et ses Blinis*	87 €/145 €
Oscièrre Sélection 30g/50g et ses Blinis*	164 €/273 €
Béluga Royal 30g/50g et ses Blinis*	366 €/611 €

## SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES À LA TRUFFE

Préparation Culinaire à base de Brie de Meaux affiné par nos soins à la Truffe Noire Melanosporum	14 €
Chèvre à la Truffe Noire Melanosporum et son Miel Truffé	12 €
Assortiment de Fromages Truffés	19 €

## DOUCEURS MAISON

Mi-cuit au Chocolat, Glace Vanille	15 €
Cheesecake à la Truffe Noire Melanosporum	16 €
Crème Brulée Truffée et Vanille de Madagascar	12 €
Palette de Glaces et Sorbets*	12 €

## CHAMPAGNES


	La coupe 12cl	La bouteille 75 cl
<b>Champagnes Blanc et Tête de Cuvée</b>		
Cuvée Brut - Réserve Maison de la Truffe	15 €	72 €
Laurent-Perrier Millésimé 2008	22 €	129 €
<b>Champagnes Rosés</b>		
Ruinart Rosé		149 €
Cuvée Rosé Laurent-Perrier	22 €	159 €

## CAFÉTERIE

Café	4,5 €
Café au lait	5 €
Cappuccino	7 €
Double espresso	6 €
Thés	7 €
Infusions	7 €

## DIGESTIFS

		Le verre 4 cl
Vieille Prune de Souillac		20 €
Eau de Vie <i>Poire Williams, Framboise, Mirabelle</i>		12 €
Cognac - Hennessy Fine		15 €
Armagnac - Maison de la Truffe - Hors d'âge		20 €
Calvados		10 €
Vodka Blanche Kaspia	<i>carafe 25 cl</i>	28 €
Vodka Légende du Kremlin		10 €
Vodka Imperia		14 €
Limoncello		12 €
Chartreuse		14 €
Disaronno		15 €

 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