

 CHAMPAGNES
Champagnes blancs

	Bouteille 75 cl	½ Bouteille 37,5 cl	Coupe 15 cl
Cuvée Brut – Réserve Maison de la Truffe	72 €		15 €
Bollinger – Spécial Cuvée	110 €		
Delamotte Blanc de Blancs	110 €		
Ruinart Brut	119 €		
Roederer Brut Premier	119 €		
Pierre Mignon Blanc de Blancs	120 €		22 €
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008	129 €		22 €
Ruinart Blanc de Blancs	139 €		

Champagnes rosés

Alfred Gratien Rosé	100 €		20 €
Ruinart Rosé	149 €		

Champagnes cuvées prestige

Laurent-Perrier – Grand Siècle	280 €		
--------------------------------	-------	--	--

 VINS BLANCS
Val de Loire

Sancerre – La Gravelière – Joseph Mellot 2018	46 €	26 €	10 €
Menetou-Salon – Domaine Philippe Gilbert 2019	45 €		
Pouilly-Fumé – "Prélude" – Domaine Jonathan Pabiot 2019	52 €		

Bourgogne

Chassagne Montrachet – Albert Bichot 2017	115 €		
Saint-Romain – "Sous la Velle" – Domaine Henri et Gilles Buisson 2018	67 €		12 €
Chablis 1er cru – Domaine Laventureux Fourchaume 2018	87 €		14,5€
Meursault – "Les Vignes de Margueritte" – Domaine Henri et Gilles Buisson 2019	136 €		
Puligny Montrachet – Domaine Jean Pascal & Fils 2019	180 €		

Bordeaux

Bordeaux – Caillou Blanc du Ch. Talbot 2018	105 €		
Sauternes – Château Rieussec 1999	220 €		
Sauternes – Château Yquem 2002	735 €		

Vallée du Rhône

La Clape – Château l'Hospitalet – Gérard Bertrand 2018	42 €		8,5 €
Cigalus – Vin Biologique – Gérard Bertrand 2018*	78 €		
Domaine de l'Aigle – Gewurztraminer – Gérard Bertrand 2018	45 €		
Condrieux – Stéphane Montez Chanson 2018	107 €		
Saint-Joseph – "Altitude 300" – Domaine des Amphores 2017	54 €		

Les vins marqués d'une * sont issus de l'agriculture biologique.

Taxes et service compris | La Maison n'accepte plus les chèques | La Maison ne saurait-être tenue pour responsable des biens laissés aux vestiaires.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 VINS ROUGES
Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil – Domaine les Pins 2019

	Bouteille 75 cl	½ Bouteille 37,5 cl	Coupe 15 cl
	33 €		
Bourgogne			
Savigny-les-Beaunes – 1er Cru – Les Peuillets – Albert Bichot 2017	89 €		16 €
Pommard – Premier Cru – Clos Micault 2011	106 €		
Mercurey – Le Meix d'Arconey 2019	55 €		
Beaune 1er cru – "Les Avaux" – Domaine Caillot 2016	95 €		
Volnay – "Les Brouillards" – Domaine Alexandre Parigot 2017	105 €		
Gevrey – Chambertin – Domaine Sérafin 2018	119 €		
Vosne-Romanée – Domaine Nudant 2019	145 €		
Bordeaux			
Médoc – Château Lacombe Noaillac – Réserve Maison de la Truffe 2016	49 €		9,5 €
Moulis-en-Médoc – Château Brillette 2015	59 €		
Pomerol – Château Bellegrave 2011*	89 €	(2014) 49 €	16 €
Saint-Emilion – Grand cru – Château la Grave Figeac 2015	80 €		
Lalande de Pomerol – Château des Annereaux 2018	70 €		
Saint-Julien Sarget de Gruaud Larose 2016	103 €		
Haut Médoc – Château Grand Corbin 2015	115 €		
Pessac Léognan – Château Larrivet Haut Brion 2012	140 €		
Saint Estèphe – Château Cos Labory 2015	95 €		
Vallée du Rhône			
Saint-Joseph – Poivre et Sol – Domaine Villard 2016	60 €		
Vacqueyras – "Le Poète" – Domaine de la Fourmone 2019	49 €		9 €

 VINS ROSÉS
Côte de Provence

Roubine – La vie en rose – Bio 2020

Cru classé – Château Saint Maur M 2020

 VIN DU MONDE
Vin rouge

Barollo Classico Tortoniano – Michele Chiarlo 2015

Les vins marqués d'une * sont issus de l'agriculture biologique.

Taxes et service compris | La Maison n'accepte plus les chèques | La Maison ne saurait-être tenue pour responsable des biens laissés aux vestiaires.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

APÉRITIFS

 APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 12cl	12 €
Kir Royal 12cl	19 €
Martini – Rosso, Bianco 6cl	9 €
Pastis 2cl – Porto 6cl	9 €
Campari 6cl	9 €
Gin Bombay Sapphire 4cl	9 €

Bières 33cl

Carlsberg - 1664	8 €
------------------	-----

Whisky 4cl

Jack Daniels	12 €
Aberlour 10 ans d'âge – Chivas 12 ans d'âge	13 €
Oban 14 ans d'âge	16 €
Lagavulin Single Malt 16 ans d'âge	16 €

DIGESTIFS

 DIGESTIFS

Vieille Prune de Souillac	20 €
Eaux de Vie (<i>Poire Williams, Framboise, Mirabelle</i>)	12 €
Armagnac – Hors d'Age	20 €
Cognac – Hennessy Fine	15 €
Calvados	10 €
Amaretto Disaronno	15 €
Limoncello	12 €
Vodka Impéria	14 €
Vodka Blanche Kaspia (<i>La carafe de 25cl</i>)	28 € <small>(carafe 25cl)</small>
Chartreuse	14 €
Bailey's	9 €
Get 27	8 €
Grappa Aromatisée à la Truffe	12 €

*Le verre
4 cl*

SOFTS

 EAUX MINÉRALES ET SOFTS

Jus de Fruits (<i>Pomme, Tomate ou Orange 25cl</i>)	6 €
Coca-Cola / Light / Zéro 33cl	6 €
Evian 75cl	8 €
Chateldon 75cl	9 €
Perrier 33cl	5 €

CAFÉS &
THÉS CAFÉTERIE

Café	4,5 €
Café au Lait	5 €
Cappuccino	7 €
Double Espresso	6 €
Thés Dammann – Infusions	7 €

Carte de nos digestifs d'exception sur demande

Taxes et service compris | La Maison n'accepte plus les chèques

La Maison ne saurait-être tenue pour responsable des biens laissés aux vestiaires.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



		Sans Truffe	Truffe Noire <i>Melanosporum</i>	Truffe Blanc <i>Magnatum Pico</i>
LES ENTRÉES	LES ENTRÉES			
	Salade de roquette et copeaux de parmesan	11 €	33 €	108 €
	Burratina crémeuse truffée (125g), perles de truffe noire		22 €	
	Carpaccio de bœuf ⁽¹⁾ , salade de roquette et parmesan	16 €	38 €	113 €
	Craquant de brie de Meaux truffé, condiment de tomates		24 €	
	Tarama à la truffe d'été, toasts	11 €	33 €	108 €
	L'Avocat <i>Perles de truffe noire</i>		12 €	
	Jambon Ibérique de Bellota	32 €		
	Avocado Toast <i>Aiguillettes de saumon fumé, œuf mollet</i>		37 €	112 €
	Velouté de Châtaignes & dés de foie gras de canard <i>Pain mûré à la truffe noire</i>		31 €	
LES OEUFS	LES OEUFS			
	Œuf de poule en brouillade à la truffe		37 €	112 €
	Omelette à la truffe et salade verte		39 €	114 €
	Œufs au plat à la truffe <i>Jambon Ibérique de Bellota</i>		48 €	123 €
LES PLATS	PLATS			
	Tartare ou Aller - Retour de bœuf Charolais ⁽²⁾ <i>Pommes frites</i>	24 €	46 €	121 €
	L'Authentique Filet de Bœuf Rossini ⁽⁴⁾ <i>Pommes frites</i>	38 €	60 €	135 €
	Ballotine de volaille ⁽²⁾ farcie à la tartufata <i>Purée de patates douces, jus de volaille</i>		43 €	
	Saint Pierre rôti <i>Légumes croquants, sauce Noilly Prat</i>	34 €	56 €	131 €
Noix de Saint Jacques rôties <i>Carottes glacées, crémeux de panais</i>	36 €	58 €	133 €	



Tous nos plats sont faits maison hormis ceux 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 Bourgogne).



GRANDS
CLASSIQUES

 NOS GRANDS CLASSIQUES

Croque-Monsieur truffé
Chips à la truffe d'été et Mesclun

La fameuse pizza au brie et à la truffe, roquette

Raviolis à la truffe et crème truffée

Fettucine à la truffe et crème truffée

Fettucine à la truffe, crème truffée
Foie gras de canard poêlé

Gnocchi à la crème de parmesan truffé
Chiffonnade de Jambon blanc truffé

Gnocchi à la crème de parmesan truffé
Chiffonnade de Jambon Ibérique de Belotta

Risotto à la truffe

Risotto aux langoustines à la truffe

Risotto au Homard à la truffe

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 *

Foie gras d'Oie*

Escalope de Foie gras de canard poêlée
Chutney de figues, pommes rôties

EN PLUS

 LES TRUFFES FRAÎCHES À RÂPER

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

Selon arrivage

Sans Truffe	Truffe Noire <i>Melanosporum</i>	Truffe Blanc <i>Magnatum Pico</i>
	39 €	
	39 €	
	41 €	
	43 €	118 €
	47 €	122 €
	42 €	117 €
	47 €	122 €
	42 €	117 €
	49 €	124 €
	74 €	149 €
25 €	47 €	122 €
27 €	51 €	126 €
26 €	48 €	123 €

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



Tous nos plats sont faits maison hormis ceux 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 Bourgogne).



NOTRE MENU DÉGUSTATION

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

Dégustation de la Truffe Noire
« Tuber melanosporum »

119 €_{TTC}⁽¹⁾

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

La brouillade d'œufs

POISSON

Poisson du jour, légumes de saison,
crème truffée

VIANDE

Viande du jour,
écrasé 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

(1) 169€ TTC avec la Truffe Blanche d'Alba