



LES ENTRÉES

Salade de roquette et copeaux de parmesan

Salade César façon Maison de la Truffe

Burratina à la truffe, tomates cerise, pesto
Perles au jus de truffe noire

Carpaccio de bœuf⁽¹⁾ au délice d'olives et truffe d'été, pignon de pins

Carpaccio de bœuf⁽¹⁾, roquette et parmesan

Craquant de brie de Meaux truffé, condiment de tomates

Tarama à la truffe d'été, toasts

Jambon Ibérique Bellota

Gaspacho, sorbet concombre, toast au chèvre truffé

L'œuf mollet croustillant, asperges vertes au pesto

L'avocat

Perles au jus de truffe noire

LES FOIES GRAS MI-CUITS

Accompagnez votre dégustation de Foie Gras d'un verre de Sauternes (15cl) à 9€ au lieu de 14€.

Foie gras de canard *

Escalope de Foie gras de canard poêlée
Chutney de figues, betterave et framboise

LES OEUFS

Œufs de poule en brouillade aux truffes

Omelette à la truffe et salade verte

Œufs au plat truffé

Jambon Ibérique Bellota, sauce périgieux

<i>Sans Truffe</i>	<i>Truffe de saison</i>	<i>Truffe Noire Melanosporum</i>
11 €	19 €	33 €
24 €	32 €	46 €
		24 €
16 €	24 €	38 €
16 €	24 €	38 €
		24 €
	19 €	33 €
32 €		
	15 €	29 €
15 €	23 €	37 €
		12 €
25 €	33 €	47 €
26 €	34 €	48 €
	23 €	37 €
	25 €	39 €
	34 €	48 €



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).

LES ENTRÉES

LES FOIES GRAS

LES OEUFS



LES PLATS

 PLATS

	Sans Truffe	Truffe de saison	Truffe Noire <i>Melanosporum</i>
Tartare ou Aller - Retour de bœuf ⁽²⁾ , frites	24 €	32 €	46 €
L'Authentique Filet de Bœuf Rossini ⁽⁴⁾ Maison de la Truffe, frites	38 €	46 €	60 €
Cuisse de canard confite, purée de pomme de terre <i>Jus court à la sauge</i>	32 €	40 €	54 €
Daurade, légumes du soleil	35 €	43 €	57 €
Cabillaud rôti, asperges vertes aux éclats d'olives	33 €	41 €	55 €

GRANDS CLASSIQUES

 NOS GRANDS CLASSIQUES

Croque-Monsieur à la truffe <i>Chips aromatisées à la truffe d'été et Mesclun</i>		23 €	37 €
La fameuse pizza au brie saveur truffée, roquette			39 €
Raviolis à la truffe et crème à la truffe		27 €	41 €
Fettucine et crème à la truffe		29 €	43 €
Fettucine crème à la truffe <i>Foie gras de canard poêlé</i>		33 €	47 €
Gnocchi, crème de parmesan à la truffe <i>Chiffonnade de Jambon blanc à la truffe</i>		29 €	43 €
Gnocchi, crème de parmesan à la truffe <i>Chiffonnade de Jambon Ibérique Bellota</i>		33 €	47 €
Risotto à la truffe		29 €	43 €
Risotto aux langoustines à la truffe		35 €	49 €
Risotto au Homard à la truffe			78 €

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

*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).



FROMAGES

 **SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES
À LA TRUFFE**

Préparation culinaire à base de brie de Meaux affiné par nos soins à la truffe noire <i>Melanosporum</i> , mesclun	14 €
Chèvre truffé, mesclun	15 €
Camembert di Buffala à la truffe noire <i>Mélanosporum</i> , mesclun	11 €
Assortiment de fromages truffés, mesclun	19 €

DESSERTS

 **DOUCEURS MAISON**

Cheesecake saveur truffée	14 €
Mi-cuit au chocolat <i>Glace vanille</i>	14 €
Palette de glaces et sorbets* (3 boules)	12 €
Pavlova fruits rouges <i>Crème légère vanillée</i>	13 €

 **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.



NOTRE MENU DÉGUSTATION

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

Dégustation à la Truffe Noire « Tuber melanosporum »

119 €_{TTC}⁽¹⁾
PRIX PAR PERSONNE

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

🏠 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.