



LES ENTRÉES

Salade de roquette et copeaux de parmesan

Burratina crémeuse truffée (125g)

Perles au jus de truffe noire, velouté de butternut

Carpaccio de bœuf⁽¹⁾, salade de roquette et parmesan

Carpaccio de bœuf⁽¹⁾ au délices d'olives, pignon de pins

Craquant de brie de Meaux truffé, condiment de tomates

Tarama à la truffe d'été, toasts

L'avocat

Perles au jus de truffe noire

Jambon Ibérique Bellota

Avocado toast

Aiguillettes de saumon fumé, œuf mollet

Velouté de châtaignes & dès de foie gras de canard

Pain mûré à la 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 *

Foie gras d'Oie*

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 à la truffe

Jambon Ibérique Bellota, sauce périgieux

<i>Sans Truffe</i>	<i>Truffe Noire Melanosporum</i>	<i>Truffe Blanche Magnatum Pico</i>
11 €	33 €	113 €
	24 €	
16 €	38 €	118 €
16 €	38 €	118 €
	24 €	
	33 €	
	14 €	
32 €		
	37 €	117 €
	37 €	
35 €	57 €	137 €
37 €	59 €	139 €
28 €	50 €	130 €
	39 €	119 €
	39 €	119 €
	48 €	128 €



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) Allemagne - (2) France - (3) Italie - (4) Pays-Bas | **Truffé de saison selon disponibilités (Brumale, Été ou Bourgogne).

LES ENTRÉES

LES FOIES GRAS

LES OEUFS



LES PLATS

 PLATS

Tartare ou Aller - Retour de bœuf⁽²⁾ Charolais
Pomme frites

L'Authentique filet de bœuf Rossini⁽⁴⁾
Pomme frites

Saint Pierre rôti
Légumes croquants, sauce Noilly Prat

Noix de Saint Jacques rôties
Crèmeux de chou-fleur et pleurotte

Cuisse de canard confite, purée de pomme de terre
Jus court à la sauge

Sans Truffe	Truffe Noire <i>Melanosporum</i>	Truffe Blanche <i>Magnatum Pico</i>
24 €	46 €	126 €
42 €	64 €	144 €
35 €	57 €	137 €
36 €	58 €	138 €
32 €	54 €	134 €

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, crème de parmesan à la truffe
Chiffonnade de Jambon blanc truffé

Gnocchi, crème de parmesan à la truffe
Chiffonnade de Jambon Ibérique Bellota

Risotto à la truffe

Risotto aux langoustines à la truffe

Risotto au Homard à la truffe

39 €		
39 €		
41 €	121 €	
43 €	123 €	
57 €	137 €	
43 €	123 €	
47 €	127 €	
43 €	123 €	
50 €	130 €	
80 €	160 €	

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	14 €
Camembert di Buffala saveur truffe noire <i>Mélanosporum</i> , mesclun	14 €
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 €
Tarte fine aux pommes, cannelle et caramel	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 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

(1) 189€ TTC avec la truffe blanche d'Alba