



	Sans Truffe	Truffe de saison	Truffe Noire <i>Melanosporum</i>
<b>LES ENTRÉES</b>			
Salade de roquette, légumes grillés et copeaux de parmesan	12 €	20 €	34 €
Burratina saveur truffe, Méli-mélo de tomates, huile verte basilic <i>Perles de jus de truffes</i>	25 €		
Carpaccio de bœuf <sup>(1)</sup> au délice d'olives et truffe d'été, pignon de pins	17 €	25 €	39 €
Carpaccio de bœuf <sup>(1)</sup> , roquette et parmesan	17 €	25 €	39 €
Craquant de brie de Meaux truffé, condiment de tomates			24 €
Tarama à la truffe d'été, toasts		20 €	34 €
Jambon Ibérique Bellota	33 €		
L'avocat <i>Perles au jus de truffe noire</i>	14 €		
Œuf parfait, velouté de petits pois et artichaut grillé, crumble de parmesan		25 €	33 €
Tomate farcie au crabe et son coulis	19 €	27 €	41 €
<b>LES FOIES GRAS</b>			
<b>LES FOIES GRAS MI-CUITS</b>			
<i>Accompagnez votre dégustation de Foie Gras d'un verre de Sauternes (15cl) à 12€ au lieu de 17€.</i>			
Foie gras de canard <sup>(1)*</sup>	35 €	43 €	57 €
Escalope de Foie gras de canard poêlée <i>Chutney de figues, betterave de Chioggia et framboise</i>	28 €	36 €	50 €
<b>LES OEUF</b>			
Œufs de poule en brouillade aux truffes		25 €	39 €
Omelette à la truffe et mesclun		25 €	39 €
Œufs au plat truffé <i>Jambon Ibérique Bellota, sauce périgueux</i>		35 €	49 €

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) France | \*\*Truffé de saison selon disponibilités (Brumale, Été ou Bourgogne).



LES PLATS

 PLATS

	Sans Truffe	Truffe de saison	Truffe Noire <i>Melanosporum</i>
Tartare ou Aller - Retour de bœuf <sup>(1)</sup> , frites	24 €	32 €	46 €
L'Authentique Filet de Bœuf Rossini <sup>(1)</sup> Maison de la Truffe, frites	43 €	51 €	65 €
Cuisse de canard confite, purée de pomme de terre <i>Jus court à la sauge</i>	33 €	41 €	55 €
Cabillaud, croûte d'herbe, légumes du soleil	35 €	43 €	57 €
Tataki de thon, légumes verts croquants, coulis de poivron	35 €	43 €	57 €

GRANDS CLASSIQUES

 NOS GRANDS CLASSIQUES

Croque-Monsieur à la truffe <i>Chips aromatisées à la truffe d'été et Mesclun</i>		25 €	39 €
La fameuse pizza au brie saveur truffée, roquette			39 €
Raviolis à la truffe et crème à la truffe		28 €	42 €
Fettucine et crème à la truffe		29 €	43 €
Fettucine crème à la truffe <i>Foie gras de canard poêlé</i>		44 €	58 €
Gnocchi, crème de parmesan à la truffe <i>Chiffonnade de Jambon blanc à la truffe</i>		30 €	44 €
Gnocchi, crème de parmesan à la truffe <i>Chiffonnade de Jambon Ibérique Bellota</i>		34 €	48 €
Risotto à la truffe		29 €	43 €
Risotto aux langoustines à la truffe		37 €	51 €
Risotto au Homard à la truffe		68 €	82 €

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 au lait de Bufflonne à la truffe noire <i>Mélanosporum</i> , mesclun	14 €
Assortiment de fromages truffés, mesclun	19 €

DESSERTS

 **DOUCEURS MAISON**

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

 **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 €<sub>TTC</sub><sup>(1)</sup>  
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