



	Sans Truffe	Truffe de saison	Truffe Noire <i>Melanosporum</i>
LES ENTRÉES			
Salade de roquette, légumes grillés et copeaux de parmesan	12 €		34 €
Burratina saveur truffe, Méli-mélo de tomates, huile verte basilic <i>Perles de jus de truffes</i>	25 €		
Carpaccio de bœuf ⁽¹⁾ au délice d'olives et truffe d'été, pignon de pins			39 €
Carpaccio de bœuf ⁽¹⁾ , roquette et parmesan			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		27 €	41 €
LES FOIES GRAS			
LES FOIES GRAS MI-CUITS			
<i>Accompagnez votre dégustation de Foie Gras d'un verre de Sauternes (15cl) à 12€ au lieu de 17€.</i>			
Foie gras de canard ^{(1)*}	35 €		57 €
Escalope de Foie gras de canard poêlée <i>Chutney de figues, betterave de Chioggia et framboise</i>	28 €		50 €
LES OEUFs			
Œufs de poule en brouillade aux truffes			39 €
Omelette à la truffe et mesclun			39 €
Œufs au plat truffé <i>Jambon Ibérique Bellota, sauce périgueux</i>			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 ⁽¹⁾ , frites	24 €	32 €	46 €
L'Authentique Filet de Bœuf Rossini ⁽¹⁾ Maison de la Truffe, frites			65 €
Cuisse de canard confite, purée de pomme de terre <i>Jus court à la sauge</i>		41 €	55 €
Cabillaud, croûte d'herbe, légumes du soleil	35 €	43 €	57 €
Tataki de thon, légumes verts croquants, coulis de poivron	35 €		57 €

GRANDS CLASSIQUES

 NOS GRANDS CLASSIQUES

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