



LA CARTE DU SOIR

LES ENTRÉES

Burrata, tomates au pesto, <i>Duo de Truffes**</i>	23 €
Cœur de saumon fumé Norvégien saveur truffe d'été, sauce au Yuzu	18 €
Foie gras de canard mi-cuit *, <i>Truffe Aestivum</i>	34 €
Carpaccio de bœuf*, <i>Duo de Truffes**</i> - <i>Nous consulter</i>	25 €

LES PLATS

Fettucine, crème de truffe noire ou sauce tomate truffée	26 €
Raviolis à la truffe d'été, crème de truffe noire	26 €
Risotto à la truffe	26 €
Pizza au Brie	23 €
Pizza Jambon et Brie	24 €
Pizza Burrata	23 €

*Duo de Truffes***

LES PLANCHES

Fromages truffés, beurre à la truffe noire **21 €**

Charcuterie et beurre à la truffe noire, fromages truffés, Noix de cajou, olives **33 €**

Chaque planche est accompagnée d'un verre de vins 15cl

Médoc Lacombe Noillac Réserve Maison de la Truffe 2017 AOC ou Bourgogne Chardonnay JC Garnier 2022 AOC

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromage Affiné à la Truffe - <i>Sélection du Jour</i>	7 €
Glace sundae nature et son topping	7 €
<i>Huile d'olive à la truffe noire et fleur de sel de Guérande à la truffe d'été ou popcorn sauce caramel beurre salé</i>	
Glace à la Truffe blanche <i>Magnatum Pico</i>	10 €
Notre incroyable Truffe chocolat en trompe-l'oeil (à partager)	22 €
<i>Chocolat noir grand cru du Mexique, praliné, gianduja, éclats de pistache d'Iran caramélisées</i>	

SERVICE CONTINU DE 12H à 19H – Carte réduite de 19H à 20H

* Origine des viandes: Bœuf, Poulet et Foie Gras: France/ Jambon de porc: Pays Bas

** Duo de truffes : truffe noire *Melanosporum* (brisure) et râpé de truffe de saison

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

La liste des allergènes est disponible sur demande - La vente et la consommation d'alcool ne sont autorisées sur notre espace que dans le cadre d'une dégustation



EVENING MENU

STARTERS

Burrata, pesto tomatoes, <i>Truffle Duo</i> **	23 €
Norwegian smoked salmon with summer truffle flavor, Yuzu sauce	18 €
Semi-cooked duck Foie Gras* <i>Aestivum Truffle</i>	34 €
Beef Carpaccio*, <i>Truffle Duo</i> ** - <i>Contact us</i>	25 €

MAINS COURSES

Truffle Duo **

Fettucine, cream with black truffle or tomato sauce	26 €
Truffled summer ravioli, cream with black truffle	26 €
Risotto with truffle	26 €
Pizza Brie	23 €
Pizza Ham & Brie	24 €
Pizza Burrata	23 €

PLATERS

Truffles cheeses, black truffle butter **21 €**

Deli meat, black truffle butter, truffles cheeses, Black truffle cashew nuts, olives **33 €**

Each plate is served with a 15cl glass of wine

Médoc Lacombe Noillac Réserve Maison de la Truffe 2017 AOC or Bourgogne Chardonnay JC Garnier 2022 AOC

CHEESES AND DESSERTS

Truffled Cheese - <i>Selection of the Day</i>	7 €
Ice cream sundae with topping	7 €
<i>Olive oil with black truffle and grey salt from Guérande with summer truffle or popcorn with salted butter caramel sauce</i>	
White Truffle ice cream <i>Magnatum Pico</i>	10 €
Our incredible chocolate Truffle - Trompe l'oeil (to share)	22 €
<i>Grand cru dark chocolate from Mexico, praline, gianduja, caramelised Iranian pistachio</i>	

CONTINUOUS SERVICE From Noon to 7 pm – Reduce menu from 7 pm to 8 pm

* Meats Origin: Beef, Chicken, and Foie Gras: France/Pork Ham: Netherlands

** Truffle Duo: black truffle breakings and seasonal truffle slice

Taxes and service included - We no longer accept checks

The allergens list is available on demand - Alcohol can only be served with food