



LES ENTRÉES

Burrata, tomates au pesto, <i>Duo de Truffes**</i>	23 €
Salade d'Artichauts, roquette, parmesan, <i>Truffe Aestivum</i>	22 €
Craquant de brie de Meaux truffé, condiment de tomates	24 €
Cœur de saumon fumé Norvégien saveur truffe d'été, sauce au Yuzu	18 €
Foie gras de canard mi-cuit *, <i>Truffe Aestivum</i>	34 €
Foie gras de canard poêlé*, <i>Truffe Aestivum</i>	37 €
Carpaccio de bœuf*, roquette, parmesan, <i>Duo de Truffes**</i>	25 €
Carpaccio de bœuf*, pesto, pignon de pins, roquette, <i>Duo de Truffes**</i>	25 €

LES PLATS

*Duo de Truffes***

Gnocchis à la crème de parmesan à la truffe, jambon blanc	28 €
Fettucine, crème de truffe noire ou sauce tomate truffée	26 €
Fettucine et Foie gras de canard* poêlé, crème de truffe noire	32 €
Raviolis à la truffe d'été, crème de truffe noire	26 €
Risotto à la truffe	26 €
Croque Truffé, Jambon blanc*, saint nectaire, emmental, béchamel, roquette et chips truffe d'été 1,5%	25 €
Œufs de poule en brouillade	27 €
Omelette à la truffe, roquette	27 €

PIZZA

Pizza au Brie <i>saveur truffe</i> 23 €
Pizza Jambon et Brie <i>saveur truffe</i> 24 €
Pizza Burrata <i>saveur truffe</i> 23 €

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 vin 15cl
Médoc Lacombe Noillac Réserve Maison de la Truffe 2017 AOC
ou Bourgogne Chardonnay JC Garnier 2022 AOC

LES SUPPLÉMENTS

Chips aromatisées à la Truffe d'Eté 1,5% ou Moutarde, Miel et Truffe Blanche	4 €
Salade de Roquette, Vinaigrette saveur truffée	4 €
Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe d'Eté 2%	7 €
Foie gras de canard poêlé* 50grs	9 €

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



STARTERS

Burrata, pesto tomatoes, <i>Truffle Duo</i> **	23 €
Artichokes salad, Rocket, Parmesan, <i>Aestivum Truffle</i>	22 €
Crispy truffled brie de Meaux, tomato condiment	24 €
Norwegian smoked salmon with summer truffle flavor, Yuzu sauce	18 €
Semi-cooked duck Foie Gras*, <i>Aestivum truffle</i>	34 €
Pan-fried duck Foie Gras*, <i>Aestivum truffle</i>	37 €
Beef carpaccio*, rocket salad, parmesan, <i>Truffle Duo</i> **	25 €
Beef carpaccio, pesto, pine nuts, rocket salad, <i>Truffle Duo</i> **	25 €

MAINS COURSES

Truffle Duo **

Gnocchi with Truffle Parmesan Cheese Cream, white ham	28 €
Fettucine, cream with black truffle or tomato sauce	26 €
Fettucine, Pan-fried duck Foie Gras*, cream with black truffle	32 €
Truffled summer ravioli, cream with black truffle	26 €
Risotto with truffle	26 €
Truffled Croque-Monsieur*, white ham, Saint-Nectaire and Emmental cheese, béchamel, Crisps summer truffled flavor 1,5%	25 €
Scrambled Eggs	27 €
French omelette, rocket salad	27 €

PIZZA

Pizza Brie truffle flavor	23 €
Pizza Ham & Brie truffle flavor	24 €
Pizza Burrata, truffle flavor	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*

SIDE DISHES

Crisps with Summer Truffle flavor 1,5%	4 €
Rocket Salad, Vinaigrette with summer flavor	4 €
Mashed Potatoes with Summer Truffle 2%	7 €
Pan-fried duck Foie Gras* 50grs	9 €

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