



LES ENTRÉES

	Sans Truffe	Duo de Truffe *	Truffe Blanche **	Truffe de Saison ***
Salade de roquette, légumes croquants, copeaux de parmesan	12 €	34 €	114 €	
Burratina saveur truffe, tomate, perles au jus de truffe noire	25 €			
Carpaccio de bœuf, salade de roquette, parmesan	17 €	39 €	119 €	
Carpaccio de bœuf, délice d'olives à la truffe d'été, pignon de pin		39 €	119 €	
Craquant de brie de Meaux truffé, condiment de tomates	24 €			
Jambon Ibérique Bellota	33 €			
L'avocat, œuf mollet, crème et perles au jus de truffe noire			118 €	24 €
Notre vitello tonnato		39 €	119 €	
Carpaccio de daurade, poutargue à la truffe	18 €	40 €	120 €	
Notre pizzeta au brie truffé, crème de truffe noire		27 €		
LES FOIES GRAS				
<i>Accompagnez votre dégustation de Foie Gras d'un verre de Sauternes (15 cl) à 13€ au lieu de 17€</i>				
Foie gras de canard mi-cuit, chutney	25 €		127 €	33 €
Escalope de Foie gras de canard poêlée, chutney d'abricot, éclats de pistache	28 €		130 €	36 €
LES OEUFs (BIO)				
Œufs de poule en brouillade aux truffes		39 €	119 €	
Omelette à la truffe, salade de mesclun		39 €	119 €	
Œufs au plat à la truffe, jambon Ibérique Bellota, sauce Périgueux		49 €	129 €	

NOS GRANDS CLASSIQUES

	Sans Truffe	Duo de Truffe *	Truffe Blanche **
L'Authentique filet de bœuf façon Rossini, pomme frites		65 €	145 €
Tartare de bœuf, pomme frites	24 €	46 €	126 €
Cuisse de canard confite, purée de pommes de terre	33 €	55 €	135 €
Milanaise façon Maison de la Truffe, délice d'olives à la truffe d'été, œuf parfait		47 €	127 €
Filet de sole, sauce Noilly Prat, légumes de saison	43 €	65 €	145 €
NOS SPÉCIALITÉS			
Raviolis à la truffe d'été, crème de truffe noire		43 €	123 €
Fettucine Maison, crème de truffe noire		43 €	123 €
Fettucine Maison, foie gras de canard poêlé, crème de truffe noire		58 €	138 €
Gnocchi Maison, crème de comté à la truffe noire, émincé de jambon Ibérique Bellota		48 €	128 €
Risotto à la truffe		43 €	123 €
Risotto aux langoustines		51 €	131 €
Risotto au homard		82 €	162 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites, purée de pommes de terre, légumes de saison, salade de mesclun 8 €

LA TRUFFE FRAÎCHE - EN SUPPLÉMENT

Pour les amateurs qui souhaiteraient davantage de truffe fraîche rapée, notre équipe de salle est à votre disposition pour vous conseiller.

Prix au gramme en fonction du cours de la semaine

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

** Truffe Blanche (Tuber Magnatum Pico) | *** Truffe de saison fraîche (Brumale, Été ou Bourgoigne)

Tous nos plats sont faits maison hormis le foie gras de canard mi-cuit | Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française

Plat végétarien | Taxes et service compris



NOS FROMAGES À LA TRUFFE

Brie de Meaux préparé par nos soins à la truffe noire Melanosporum, salade de mesclun	14 €
Chèvre frais à la truffe noire Melanosporum, salade de mesclun	14 €
Camembert di Buffala à la truffe noire Melanosporum, salade de mesclun	14 €
Assortiment de fromages truffés, salade de mesclun	19 €

NOS DESSERTS

Notre incroyable truffe chocolat en trompe-l'œil (à partager) <i>Chocolat noir grand cru du Mexique, praliné, gianduja, éclats de pistache d'Iran caramélisées</i>	22 €
Cheesecake saveur truffée	12 €
Coupe glace vanille, Bavarois fruits rouges, meringue	12 €
Mi-cuit au chocolat, glace vanille	12 €
Pruneaux à l'Armagnac, glace truffe blanche Magnatum Pico	14 €
Glace truffe blanche Magnatum Pico, noisettes caramélisées, meringue, caramel beurre salé	14 €
Glaces et sorbets (3 boules au choix)	12 €

MENU DÉGUSTATION

- servi à l'ensemble de la table
et au diner uniquement -



Duo de truffe*
Tuber Melanosporum
Tuber Uncinatum

119 € TTC / PERSONNE

- OU -

Truffe Blanche d'Alba**
Tuber Magnatum Pico

199 € TTC / PERSONNE



Carpaccio de daurade,
poutargue à la truffe

—

Œufs de poule en brouillade aux truffes

—

Fettucine Maison, crème de truffe noire

ou

Risotto à la truffe

—

Brie de Meaux à la truffe noire
préparé par nos soins

—

Dessert



CÉLÉBRÉE PAR LES POÈTES POUR SES ORIGINES MYSTÉRIEUSES
ET PAR LES GRANDS CHEFS POUR SA SAVEUR UNIQUE,
LA TRUFFE EST SOUVENT SURNOMMÉE LA PERLE NOIRE
OU LE DIAMANT NOIR DE LA GASTRONOMIE.
ELLE TRANSFORME CHAQUE PLAT EN UN MET D'EXCEPTION.

La truffe, champignon rare et saisonnier, est particulièrement recherchée pour ses arômes et son goût exceptionnel.

En 1932, des négociants en truffe de Carpentras ont fondé la Maison de la Truffe au 19 place de la Madeleine. Cette adresse est devenue une référence pour tous les amateurs de truffe. Depuis sa création, notre passion pour la truffe est restée intacte et notre objectif inchangé : offrir les meilleures truffes de chaque saison, autour d'une cuisine simple, généreuse et de tradition.


Lors de la pleine saison des truffes, les variétés reines sont la truffe blanche d'Alba (*Tuber Magnatum*) et la truffe noire (*Tuber Melanosporum*). Cependant d'autres variétés, comme la truffe d'été (*Tuber Æstivum*) et la truffe Brumale (*Tuber Brumale*), apportent également d'autres nuances de saveurs.

*Nos équipes sont à votre disposition pour vous conseiller
et vous guider dans votre choix de truffes.*

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

** Truffe Blanche (*Tuber Magnatum Pico*) | *** Truffe de saison fraîche (Brumale, Été ou Bourgoigne)

 Tous nos plats sont faits maison hormis le foie gras de canard mi-cuit

 Plat végétarien | Taxes et service compris

LE DIAMANT NOIR DE LA GASTRONOMIE