



### LES ENTRÉES

	Sans Truffe	Truffe Noire *
Salade de roquette, copeaux de parmesan	12 €	34 €
Burratina saveur truffe, tomate, betterave, perles au jus de truffe noire	25 €	
Carpaccio de bœuf, salade de roquette, parmesan	17 €	39 €
Carpaccio de bœuf, délice d'olives à la truffe d'été, pignon de pin		39 €
Craquant de brie de Meaux truffé, miel truffé	24 €	
Jambon Ibérique Bellota	33 €	
Notre vitello tonnato		39 €
Notre pizzeta au brie truffé, crème de truffe noire		27 €
Velouté de châtaignes, dés de foie gras de canard		39 €
Six escargots de Bourgogne au beurre de truffe noire	20 €	
Carpaccio de Saint-Jacques de nos côtes		49 €

### LES FOIES GRAS

Accompagnez votre dégustation de Foie Gras d'un verre de Sauternes (15cl) à 13€ au lieu de 17€

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues aux noix et épices	25 €	47 €
Escalope de Foie gras de canard poêlée, chutney de figues aux noix et épices	28 €	50 €

### LES OEUFS (BIO)

Œufs de poule en brouillade aux truffes		39 €
Omelette à la truffe, salade de mesclun		39 €
Œufs au plat à la truffe, jambon Ibérique Bellota, sauce Périgueux		49 €



### NOS GRANDS CLASSIQUES

	Sans Truffe	Truffe Noire *
L'Authentique filet de bœuf façon Rossini, pomme frites		65 €
Tartare de bœuf au couteau, pomme frites	24 €	46 €
Cuisse de confit de canard des Landes, purée de pommes de terre	33 €	55 €
Milanaise façon Maison de la Truffe, délice d'olives à la truffe d'été, œuf parfait		47 €
Saint-Jacques de nos côtes, lard rôti, crème de châtaigne		57 €

### NOS SPÉCIALITÉS

Raviolis à la truffe d'été, crème de truffe noire		43 €
Fettucine Maison, crème de truffe noire		43 €
Fettucine Maison, foie gras de canard poêlé, crème de truffe noire		58 €
Fettucine Maison carbonara à la truffe		43 €
Gnocchi Maison, crème de comté à la truffe noire, émincé de jambon Ibérique Bellota		48 €
Risotto à la truffe		43 €
Risotto aux langoustines à la truffe		51 €
Risotto au homard à la truffe		82 €

### 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 râpée, notre équipe de salle est à votre disposition pour vous conseiller.

Prix au gramme en fonction du cours de la semaine

\*Râpé de truffe noire (Tuber Melanosporum)

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	14 €
Chèvre frais à la truffe noire Melanosporum	14 €
Camembert di Bufala à la truffe noire Melanosporum	14 €
Assortiment de fromages truffés	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>	24 €
Cookie chaud à la truffe, cœur fondant <i>à déguster à la cuillère - à partager</i>	22 €
Mi-cuit au chocolat, glace vanille	14 €
Pruneaux à l'Armagnac, glace truffe blanche Magnatum Pico	14 €
Riz au lait truffé, caramel beurre salé, noix du Périgord	14 €
Glace truffe blanche Magnatum Pico, noisettes caramélisées, meringue, caramel beurre salé	14 €
Glaces et sorbets (Trois boules au choix)	12 €

## MENU DÉGUSTATION

*pour 2 personnes  
et au dîner uniquement*



### Truffe Noire râpée *Tuber Melanosporum*

119 €

TTC/PERSONNE



Saint-Jacques de nos côtes



Cœufs de poule en brouillade aux truffes



Fettucine Maison, crème de truffe noire



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.

---


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 Pico)  
et la truffe noire (Tuber Melanosporum).

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

---

\*Râpé de truffe noire (Tuber Melanosporum)

 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

LE DIAMANT NOIR DE LA GASTRONOMIE