



### LES ENTRÉES

	Sans Truffe	Truffe de Saison *	Duo de Truffe **
Salade de roquette, copeaux de parmesan	12 €	20 €	34 €
Burratina saveur truffe, méli-mélo de tomate, perles au jus de truffe noire			25 €
Carpaccio de bœuf, salade de roquette, parmesan ou version Fasano, délice d'olives à la truffe d'été et pignon de pin	17 €		39 €
Craquant de brie de Meaux truffé, miel truffé			24 €
Jambon Ibérique Bellota	33 €		
Notre vitello tonnato		25 €	39 €
Notre pizzeta au brie truffé, crème de truffe noire			28 €
Six escargots de Bourgogne au beurre de truffe noire			20 €
Duo d'asperges vertes et blanches, sauce hollandaise			32 €
Gaspacho, sorbet concombre, toast au chèvre truffé			28 €
Tataki de thon rouge, sauce soja truffée		25 €	39 €

### LES FOIES GRAS

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

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison	25 €	33 €	47 €
Escalope de Foie gras de canard poêlée, chutney de saison	28 €	36 €	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 Périgieux			49 €



### NOS GRANDS CLASSIQUES

	Sans Truffe	Truffe de Saison *	Duo de Truffe **
L'Authentique filet de bœuf façon Rossini, pomme frites			65 €
Tartare de bœuf au couteau, pomme frites	24 €	32 €	46 €
Cuisse de confit de canard des Landes, purée de pommes de terre	33 €	41 €	55 €
Milanaise façon Maison de la Truffe, délice d'olives à la truffe d'été, œuf parfait		33 €	
Filet de turbot rôti, duo d'asperges, sauce vin blanc	43 €	51 €	65 €

### NOS SPÉCIALITÉS

Raviolis à la truffe d'été, crème de truffe		29 €	43 €
Fettucine Maison, crème de truffe		29 €	43 €
Fettucine Maison, foie gras de canard poêlé, crème de truffe noire		44 €	58 €
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

\* Truffe de saison selon disponibilité (Brumale, Été ou Bourgogne)

\*\* Duo de truffe : truffe noire Melanosporum (brisure) et râpé de truffe de saison (Brumale, Été ou Bourgogne)

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 €
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*



### Duo de truffe \*\* *Tuber Melanosporum Tuber Aestivum*

119 €

TTC/PERSONNE



Duo d'asperges, sauce hollandaise	—
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.*

\*Truffe de saison selon disponibilité (Brumale, Été ou Bourgogne)

\*\* Duo de truffe : truffe noire Melanosporum (brisure) et râpé de truffe de saison (Brumale, Été ou Bourgogne)

 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