



*Les plats proposés à la Truffe de Saison peuvent vous être servis à la Truffe Noire.
Supplément 5 €*

LES INCONTOURNABLES

Notre Risotto à la Truffe de Saison	19 €
La Brouillade d'Œufs à la Truffe de Saison	15 €
Les Raviolis à la Truffe d'Été	18 €
Les Macaronis à la Crème de Cèpes	18 €
L'Ecrasé de Pomme de Terre et Cabillaud, comme une Brandade	22 €

FRAICHEURS PRINTANIÈRES

Salade d'Artichauts Marinés, Moliterno Truffé et Roquette	19 €
La Burratina Truffée, Pesto et Tomates Cerise	20 €
Tartare de Saumon à la Truffe d'Été, Yuzu et Salicornes	22 €

TERROIR GOURMAND

Le Pain Maturé à la Truffe Noire, Copeaux de Truffe de Saison façon « Croque en Sel »	13 €
La Planche de Dégustation - <i>Sélection de Charcuteries, Fromages et Spécialités à la Truffe Noire</i>	19 €
Foie Gras de Canard Mi-Cuit - <i>Accompagnez votre dégustation d'un verre d'Apéritif à la Truffe 6 €</i>	19 €
Foie Gras de Canard Mi-Cuit à la Truffe Noire Melanosporum 10%	39 €

LES TARTINES & SNACKING

Les Croques Maturés à la Truffe Noire :

Jambon à l'Italienne, Gouda Truffé et Mesclun	15 €
Chèvre Frais Truffé, Caviar de Tomate et Roquette	15 €

Les Tartines de Campagne :

Légumes Marinés au Pesto Truffé, Mesclun	15 €
Aiguillettes de Saumon Fumé, Crème de Tarama et Roquette	17 €
Lomo Ibérique, Mozzarella et Pesto	19 €

Accompagnement :

Chips à la Truffe d'Été 40g	3,5 €
-----------------------------	-------

LES SPECIALITES FROMAGERES AFFINEES A LA TRUFFE NOIRE

Brie de Meaux	8 €
Chèvre Frais, Miel Truffé	8 €
Assortiment de Fromages	12 €

LES DOUCEURS

Le Café « Madeleine » <i>Café accompagné d'une Madeleine à la Truffe Noire par Gilles Marchal</i>	7,5 €
Cône aux Fruits Rouges, Crème Vanille aromatisée à la Truffe Blanche	8 €
Sablé et Emulsion Nutella, Eclats de Fruits Secs	8 €

LE BRUNCH DU DIMANCHE

35 €

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de nos collaborateurs