



*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'Eté	18 €
Les Macaronis à la Crème de Cèpes	18 €
L'Ecrasé de Pomme de Terre et Cabillaud, comme une Brandade	22 €

## FRAICHEURS PRINTANIERES

Salade d'Artichauts Marinés, Moliterno Truffé et Roquette	19 €
La Burratina Truffée, Pesto et Tomates Cerises	20 €
Tartare de Saumon à la Truffe d'Eté, 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 €
La Planche de Fromages - <i>Assortiment de Fromages Truffés</i>	16 €
<i>Accompagnez votre dégustation de Foie Gras d'un verre d'Apéritif à la Truffe 6 €</i>	
Foie Gras de Canard Mi-Cuit	19 €
Foie Gras de Canard Mi-Cuit à la Truffe Noire Melanosporum 10%	39 €

## LES TARTINES & SNACKING

Le Croque-Monsieur - <i>Jambon Blanc Truffé à l'Italienne, Gouda Truffé et Mesclun</i>	15 €
Le Croque-Chèvre - <i>Chèvre Frais Truffé, Caviar de Tomate et Roquette</i>	15 €
Le Campagne Toasté Végétarien - <i>Légumes Marinés au Pesto Truffé, Mesclun</i>	15 €
Le Campagne Toasté au Saumon - <i>Saumon Fumé, Crème de Tarama Truffé et Roquette</i>	17 €
<b>Accompagnement :</b>	
Chips à la Truffe d'Eté 40g	3,5 €

## LES DOUCEURS

Le Café « Madeleine » <i>Café accompagné d'une Madeleine à la Truffe Noire par Gilles Marchal</i>	7,5 €
<i>En version Café Viennois "Chantilly Vanille aromatisée à la Truffe Blanche" +1€</i>	
Cône aux Fruits Rouges, Crème Vanille aromatisée à la Truffe Blanche	8 €
Cône Emulsion Nutella, Eclats de Fruits Secs	8 €

## LE BRUNCH DU DIMANCHE

35 €

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