

*La Truffe est un produit éternel,
un véritable trésor autour duquel
se concentrent depuis toujours de
véritables rituels.*

*Par sa seule présence, tout repas
se transforme en une fête, pour le
plaisir de l'âme du goût.*

*Chez Truffes Folies,
tout ce qui est dégusté
peut s'acheter ...*

Nos Entrées

Velouté de cèpes à la Truffe	12 €
Oeuf cocotte aux Truffes	16 €
Buratta aux Truffes	21 €
Carpaccio de radis noir aux noisettes et aux Truffes.....	14 €
Salade d'endives aux Truffes	10 €
Tartare de veau, truffes noisettes et crème de parmesan	17 €
Carpaccio de tomates « Merinda » et chèvre aux Truffes	14 €
Salade de pommes de terre « Juliette » truffée.....	11 €

Nos Foies Gras Maison et son pain croustiroquant grillé

Foie gras de canard cuit au torchon et chutney d'oignons.....	20 €
Foie gras de canard aux Truffes du Périgord cuit au torchon et chutney d'oignons	26 €
Duo de foie gras de canard et chutney d'oignons	29 €

Nos Salades

Salade Truffes Folies.....	d'été 20 €	... du Périgord 29 €
<i>Roquette copeaux de parmesan et Truffe noire</i>		
Salade Gourmande	d'été 25 €	... du Périgord 35 €
<i>Mâche copeaux de foie gras et Truffe noire</i>		
Salade Tricastin.....	d'été 20 €	... du Périgord 29 €
<i>Mâche et Truffe noire</i>		
Salade de la Garrigue.....	d'été 20 €	... du Périgord 29 €
<i>Mâche tomates confites artichaut à la romaine et Truffe noire</i>		

Nos Carpaccios

Carpaccio de bœuf aux Truffes et sa roquette	d'été 20 € du Périgord 29 €
Carpaccio de Saint Jacques truffé aux agrumes.....	22 €	

Nos Incontournables

Royale de noix de Saint Jacques poêlées et sa purée de vitelotte aux Truffes	32 €	
<i>(caviar de Truffes : sup 6 €)</i>		
La traditionnelle omelette ou brouillade aux Truffes.....	d'été 20 € du Périgord 29 €

Nos Pates et Risotto

Tagliatelles aux Truffes (sup foie gras 6 €)	d'été 20 € du Périgord 29 €
Risotto carnaroli à la Truffe	d'été 20 € du Périgord 29 €
Bucatini à la carbonara aux Truffes.....	d'été 23 € du Périgord 29 €
Mini ravioles dans sa nage de parmesan et Truffes noires	28 €
Coquillettes aux Truffes noires du Périgord	26 €

Nos Spécialités de saison

Gaspacho truffé et glacé de basilic	16 €
Tartare de boeuf façon Truffes Folies	28 €
Salade César aux Truffes d'été	23 €
Plat du moment truffé	28 €
Truffe fraîche à râper	selon le cours
Soupe de fraises truffée, crème fouettée	12 €

Nos Fromages affinés

Brie truffé maison	12 €
Pécorino aux Truffes	9 €
Chèvre truffé.....	10 €
Farandole de fromages truffés	14 €
Brillât savarin truffé.....	12 €

Nos Douceurs

Glace à la Truffe noire	12 €
Cœur coulant pur chocolat glace noisettes caramélisées	12 €
Crème brûlée aux Truffes.....	12 €
Tiramisu revisité à la Truffe	11 €
Brioche façon pain perdu caramel beurre salé et glace à la Truffe	12 €
Salade de fruits frais et son sorbet citron-basilic.....	11 €
Café gourmand.....	11 €

Formule Déjeuner à la Truffe
(sauf week-ends/jours fériés)

19 €

Plat à la Truffe d'été

ou

Salade à la Truffe d'été

+

Café gourmand

Nos Apéritifs et nos Champagnes

Nos Apéritifs et Cocktail

Apéritif à la Truffe (12 cl)	8 €
Le Truffes Folies « Cocktail maison aux truffes ».....	10 €
Martini (7 cl).....	7 €
Whisky (7 cl)	7 €
Whisky pure Malt (7 cl)	12 €
Apérol Spritz	10 €
Américano Maison.....	11 €
Kir vin blanc.....	7 €
Kir royal	14 €
Kir royal aux Truffes	14 €

Nos Champagnes

	la bouteille 75 cl	le verre 15 cl
Taittinger brut	69 €	14 €
Taittinger rosé.....	79 €	
Cristal Roederer	240 €	
Conte de Champagne	195 €	

Nos Vins

la ½ btle 37,5 cl la btle 75 cl le verre 15 cl

Nos Rouges

Bordeaux Truffes Folies	26 €	8 €
Cote du Rhone « Saint Joseph Guyot »	36 €	11 €
Saint Emilion Truffes Folies.....	32 €	9 €
Chorey les beaunes « Bichot ».....	38 €	11 €
Barbera d'Asti « Michèle Chiarlo »	32 €	9 €
Morgon « Domaine Leyre Loup »	33 €	9 €
Château Neuf du Pape « La Nerthe »	65 €	
Château Bellegrave (Pomerol)	35 €	68 €

+ Ardoise

Nos Rosés

Château d'Astros (côtes de Provence).....	29 €	8 €
Château Rosan cuvée évidence.....	28 €	7 €

Nos Blancs

Sancerre	36 €	10 €
Chignin Bergeron.....	42 €	10 €
Sauterne	48 €	11 €
Pouilly Fumé.....	49 €	12 €

Nos Digestifs

Vodka ou Grappa à la Truffe (4 cl)	10 €
Calvados (4 cl).....	10 €
Poire Williams (4 cl).....	9 €
Bas Armagnac (4 cl)	14 €
Get 27 (5 cl).....	7 €
Vieille Prune (4 cl)	11 €
Limoncello (5 cl)	7 €

Nos Boissons fraîches

Evian (50 cl).....	5 €
San Pellegrino (50 cl)	5 €
Perrier (33 cl).....	4 €
Chateldon (75 cl)	8 €
Jus d'orange (25 cl).....	4 €
Jus de tomates (25 cl)	4 €
Coca cola – Coca light ou zéro (33 cl).....	5 €
Heineken (33 cl)	6 €
1664 (33 cl).....	6 €

Nos Boissons chaudes

Café	3 €
Infusion	4 €
Thé (Mariage Frères).....	6 €

Le Calendrier de la Truffe

La Truffe Noire Précieuse (tuber melanosporum) dite du Périgord se récolte à quelques centimètres de profondeur de la mi-novembre à la mi-mars.

La Truffe Noire Précieuse (tuber uncinatum) dite de Bourgogne se récolte presque à la surface du sol du 1er octobre au 31 décembre.

La Truffe Blanche (tuber magnatum pico) dite d'Alba se récolte jusqu'à une profondeur de 80 cm du 1er octobre au 31 décembre.

La Truffe d'été (tuber aestivum) se récolte presque à la surface du sol du 1er mai au 31 octobre.

Truffes Folies vous souhaite un bon appétit