

## Nos Entrées

Velouté de cèpes à la Truffe	12 €
Oeuf cocotte aux Truffes (l'inévitable)	16 €
Buratta aux Truffes	21 €
Carpaccio de radis noir aux noisettes et aux Truffes	14 €
Salade d'endives aux Truffes	10 €
Tartare aux deux tomates ricotta Truffée	15 €
Ceviche de bar aux Truffes	19 €
Tartare de veau, Truffes noisettes et crème de parmesan	17 €

## Nos Foies Gras Maison et son pain crousticroquant 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	du Périgord	29 €
Roquette copeaux de parmesan et Truffe noire	d'été	20 €
Salade Gourmande	du Périgord	35 €
Mâche copeaux de foie gras et Truffe noire	d'été	25 €
Salade Tricastin	du Périgord	29 €
Mâche et Truffe noire	d'été	20 €
Salade de la Garrigue	du Périgord	29 €
Mâche tomates confites artichaut à la romaine et Truffe noire	d'été	20 €

## Nos Carpaccios

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

## Nos Incontournables

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

## Nos Pates et Risotto

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

## Nos Spécialités de saison

Gaspacho aux Truffes et glacé de basilic		16 €
Courgettes grillées, chèvre frais aux Truffes et crumble de parmesan		15 €
Tartare de bœuf façon Truffes Folies		28 €
Médailon de veau Rossini légumes croquants et Truffes		29 €
Plat du moment truffé		28 €
<b>Truffe fraîche à râper</b>	<b>Selon cours</b>	
Champagne gourmand		18 €
Ananas rôti glace Truffe		12 €

## Nos Fromages affinés

Brie Truffé maison (à ne pas manquer)		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 verveine		12 €
Crème brûlée aux Truffes		12 €
Tiramisu revisité à la Truffe (une merveille)		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 €

## Nos Vins

### Nos vins rouges

	15 cl	75 cl
<b>Bordeaux « Truffes Folies »</b> (Merlot, Cabernet) facile et épicé	8 €	29 €
<b>Vin du Languedoc « Cyprès de toi »</b>  (Syrah, carignan, grenache) fluide et gourmand	8.5 €	32 €
<b>Vacqueyras « Les Clefs de la Magnagneraie »</b> <b>Domaine de Chantegut</b> (Grenache noir, Mourvèdre, Syrah) souple et équilibré	10 €	37 €
<b>Côtes du Rhône village Roaix « Incognito »</b> (Syrah) rond et poivré	12 €	41 €
<b>Mercrey 1<sup>er</sup> cru Jérôme &amp; Gaelle Meunier</b> (Pinot noir) élégant et pur	15 €	65 €
<b>Saint Emilion « Truffes Folies »</b> (Merlot) rond et parfumé	10 €	35 €
<b>Pomerol Château Bellegrave</b>  (Merlot, Cabernet franc) fruité et aromatique	15 €	68 €
<b>Châteauneuf du Pape « Pied de Bau » Domaine de la Manarine 2015</b> (Grenache noir) Ample et soyeux		67 €

### Nos vins rosés

<b>Côtes de Provence Château charme des demoiselles</b> (Cinsault, mourvedre) pale et rafraichissant	7.5 €	30 €
<b>Côtes de Provence Château Roseline prestige</b> (Syrah, grenache, cinsault) finesse et élégance	9 €	32 €
<b>Casa Rossa Corse</b> (Niellucio, grenache) structuré et fruité	6.5 €	24 €

### Nos vins blancs

<b>Macon Village «Le Crépillonne» Domaine Fichet</b> (Chardonnay) rond et noiseté	9 €	34 €
<b>VDF « Lutèce » Les Vignerons Parisiens</b> (Viognier Marsanne, Roussane) frais et miellé	10 €	36 €
<b>Pouilly Fumé « Petit Fumé » Domaine Redde</b> (Sauvignon blanc) vif et citronné	12 €	49 €
<b>Côtes du Rhône « Hypnotic » Gagnepain et Risoul</b> (Roussanne, Grenache blanc, Viognier) ample et parfumé	11 €	48 €
<b>Patrimonio « ADN » Gagnepain et Risoul</b> (Vermentinu) frais et minéral	11 €	48 €
<b>Côtes de Provence Château Roseline prestige</b> (Rolle) frais et élégant	8.5 €	32 €