

**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 (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 Roquette copeaux de parmesan et Truffe noire	du Périgord d'été	29 € 20 €
Salade Gourmande Mâche copeaux de foie gras et Truffe noire	du Périgord d'été	35 € 25 €
Salade Tricastin Mâche et Truffe noire	du Périgord d'été	29 € 20 €
Salade de la Garrigue Mâche tomates confites artichaut à la romaine et Truffe noire	du Périgord d'été	29 € 20 €

Nos Carpaccios

Carpaccio de bœuf aux Truffes et sa roquette	du Périgord d'été	29 € 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 d'été	29 € 20 €

Nos Pates et Risotto

Tagliatelles aux Truffes (sup foie gras 6 €)	du Périgord d'été	29 € 20 €
Risotto carnaroli à la Truffe	du Périgord d'été	29 € 20 €
Bugatini carbonara et Truffes	du Périgord d'été	31 € 23 €
Mini ravioles dans sa nage de parmesan et Truffes noires		28 €
Coquillettes aux Truffes noires du Périgord		26 €

Nos Spécialités de saison

Entrées

Courgettes grillées, chèvre frais aux Truffes et crumble de parmesan	15 €
Gaspacho aux Truffes glacé basilic (la fraîcheur)	16 €

Plats

Tartare de bœuf façon Truffes Folies	28 €
Médailon de veau Rossini légumes croquants et Truffes	29 €
Plat du moment Truffé	28 €
Truffe fraîche à râper	selon le cours

Desserts

Champagne gourmand	18 €
Ananas rôti glace Truffe	12 €

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

19 €

Plat à la Truffe

ou

Salade fraîcheur aux Truffes

+

Café gourmand

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 Apéritifs et nos Champagnes

Nos Apéritifs et Cocktail

Apéritif à la Truffe (12 cl)	8 €
Le Truffles 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 Truffles	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

Nos Rouges

	la ½ bouteille 37,5 cl	la bouteille 75 cl	le verre 15 cl
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 €	14 €
+ 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 et chaudes

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 1^{er} octobre au 31 décembre.

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

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

Truffes Folies

Vous souhaite

Un bon appétit