

**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	15 €
Œuf cocotte aux Truffes (l'inévitable)	17 €
Burrata aux Truffes	24 €
Carpaccio de radis noir, noisettes et Truffes	14 €
Salade d'endives aux Truffes	10 €
Courgettes grillées, chèvre frais aux Truffes et crumble de parmesan	16 €
Tartare de veau, Truffes, noisettes et crème de parmesan aux Truffes	19 €

Nos Foies Gras Maison et son pain crousticroquant grillé

Foie gras de canard cuit au torchon et chutney d'oignons	26 €
Foie gras de canard aux Truffes du Périgord cuit au torchon et chutney d'oignons	32 €

Nos Salades

Salade Truffes Folies du Périgord/été.....	29€
<i>Roquette copeaux de parmesan et Truffe</i>	
Salade Gourmande du Périgord.....	38€
<i>Mâche copeaux de foie gras et Truffe</i>	
Salade Tricastin du Périgord	29 €
<i>Mâche et Truffe</i>	
Salade de la Garrigue du Périgord	31 €
<i>Mâche tomates confites artichaut à la romaine et Truffe noire</i>	

Nos Carpaccios

Carpaccio de bœuf aux Truffes et sa roquette du Périgord	29 €
Carpaccio de Saint Jacques Truffé aux agrumes.....	25 €

Nos Incontournables

Royale de noix de Saint Jacques poêlées et sa purée de vitelotte aux Truffes (caviar de Truffes : sup 6 €).....	38 €
La traditionnelle omelette ou brouillade aux Truffes du Périgord....	31 €

Nos Pâtes et Risotto

Tagliatelles aux Truffes (sup foie gras 6 €) du Périgord.....	31 €
Risotto carnaroli à la Truffe du Périgord	31 €
Bucatini carbonara et Truffes du Périgord	32 €
Mini ravioles dans sa nage de parmesan et Truffes noires	32 €
Coquillettes aux Truffes noires du Périgord	28 €
Tortelloni artichauts et truffe blanche d'alba.....	39 €

Nos Fromages affinés

Brie Truffé maison (à ne pas manquer)	12 €
Pécorino aux Truffes	10 €
Chèvre Truffé	10 €
Farandole de fromages Truffés.....	18 €
Brillât savarin Truffé.....	12 €

Nos Douceurs

Glace à la Truffe noire.....	14 €
Cœur coulant pur chocolat glace verveine	12 €
Crème brulée aux Truffes	12 €
Tiramisu revisité à la Truffe (une merveille).....	12 €
Brioche façon pain perdu caramel beurre salé et glace à la Truffe...	14 €
Salade de fruits frais et son sorbet citron-basilic	11 €
Café gourmand.....	12 €

Formule Déjeuner à la Truffe

(sauf week-ends/jours fériés)

19 €

Les pâtes du jour à la Truffe

ou

Brouillade de truffes

+

**Café
(gourmandises +6€)**

Nos Apéritifs et nos Champagnes

Nos Apéritifs et Cocktail

Apéritif à la Truffe (12 cl)	9 €
Le Truffles Folies « Cocktail maison aux truffes ».....	11 €
Martini (7 cl).....	7 €
Whisky (7 cl).....	7 €
Whisky pure Malt (7 cl) “Goudoulin/Cardhu”	12 €
Whisky Nikka.....	16€
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.....	75 €	1(€
Taittinger rosé.....	89 €	
Champagne Fred Legras(blanc de blanc).....	64 €	
Conte de Champagne.....	215 €	

Nos Digestifs

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

Prix net. Service compris

Nos Boissons fraîches et chaudes

Nos Boissons fraîches

Evian (50 cl).....	6 €
San Pellegrino (50 cl).....	6 €
Perrier (33 cl)	4 €
Chateldon (75 cl).....	9 €
Coca cola – Coca light ou zéro (33 cl)	5 €
Biere artisanale LBF (blonde, IPA, blanche) (33cl)	6 €
Jus de fruit artisanal (25 cl).....	6 €

Nos Boissons chaudes

Café	3,5 €
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 souhaitez

Un bon appétit

Nos Spécialités de saison

Entrées

Le velouté du moment aux truffes	18 €
Déclinaison des Sous Bois truffe	21 €
Tartines de truffes noires au beurre Bordier	27€

Plats

Linguines au homard et Truffes noires	47 €
Filet de bœuf Rossini truffes noires	46 €
Parmentier de canard truffé	34 €

Desserts

Champagne gourmand	19 €
Riz au lait crème de caramel truffé.....	16 €