

Truffes Folies

Vous souhaitez

Un bon appétit

**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	12 €
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	28 €
Foie gras de canard aux Truffes du Périgord cuit au torchon et chutney d'oignons.....	33 €

Nos Salades

Salade Truffes Folies du Périgord	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.....	27 €

Prix net. Service compris

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.**

Prix net. Service compris

Nos Boissons fraîches et chaudes

Nos Boissons fraîches

Evian (50 cl)	6 €
Abatilles (75cl).....	8 €
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 d'exception	6 €

Nos Incontournables

Royale de noix de Saint Jacques poêlées et sa purée de vitelotte aux Truffes (caviar de Truffes : sup 9 €)	39 €
La traditionnelle omelette ou brouillade aux Truffes du Périgord	31 €

Nos Pâtes et Risotto

Tagliatelles aux Truffes (sup foie gras 8 €) 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	33 €
Coquillettes aux Truffes noires du Périgord	30 €
Tortelloni de boeuf sauce Périgueux.....	39 €

Nos Fromages affinés

Brie Truffé maison (à ne pas manquer).....	14 €
Pécorino aux Truffes.....	11 €
Chèvre Truffé.....	10 €
Farandole de fromages Truffés	19 €
Brillât savarin Truffé	14 €

Nos Douceurs

Glace à la Truffe noire	15 €
Cœur coulant pur chocolat glace artisanale.....	12 €
Crème brulée aux Truffes	12 €
Tiramisu revisité à la Truffe (une merveille).....	14 €
Brioche façon pain perdu caramel beurre salé et glace à la Truffe... ..	15 €
Suprêmes d'agrumes à la menthe rafraichis d'orange sanguine	12 €
Café gourmand	12 €

Nos Spécialités de saison

Entrées

Crème brûlée forestière et truffes, gratinée aux parmesan	19 €
Velouté Dubarry truffé	17 €
Tartines de truffes de saison au beurre Bordier	25 €
Œuf à la truffe, flambé terre et mer	19 €

Plats

Linguines au homard et Truffes noires	47 €
Filet de bœuf Rossini sauce périgueux	48 €
Plat du chef	38 €

Desserts

Champagne gourmand	21 €
Dessert du chef	17 €

Truffe blanche d'Alba selon saison

Risotto ou tagliatelles.....	64 €
Carpaccio de bœuf	51 €

Nos Apéritifs

Nos Apéritifs et Cocktail

Apéritif à la Truffe (12 cl).....	10 €
Le Truffles Folies « Cocktail maison aux truffes »	14 €
Martini (7 cl)	9 €
Whisky (7 cl)	9 €
Whisky pure Malt (7 cl) “Goudoulin/Cardhu”	14 €
Whisky Nikka	18 €
Apérol Spritz	14 €
Américano Maison	14 €
Gin Tonic	14€
Moscow mule	14€
Bellini Cipriani	11€
Kir vin blanc	9 €
Kir royal	14 €
Kir royal aux Truffles	16 €

Nos Champagnes

	la bouteille 75 cl	le verre 15 cl
Taittinger brut	89 €	16 €
Taittinger rosé	93 €	
Champagne Pommery	85 €	
Comtes de Champagne	215 €	
Champagne POP Pommery blanc 20cl	27€	
Champagne POP Pommery rosé 20cl	32€	

Nos Digestifs

Vodka ou Grappa à la Truffe (4 cl).....	12 €
Calvados (4 cl).....	10 €
Poire Williams (4 cl).....	12 €
Bas Armagnac (4 cl) « Baco ».....	14 €
Get 27 (5 cl)	8 €
Vieille Prune (4 cl).....	12 €
Limoncello (5 cl)	9€