

**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**

<b>Velouté de cèpes à la Truffe</b>	<b>12 €</b>
<b>Oeuf cocotte aux Truffes (l'inévitable)</b>	<b>16 €</b>
<b>Buratta aux Truffes</b>	<b>21 €</b>
<b>Carpaccio de radis noir aux noisettes et aux Truffes</b>	<b>14 €</b>
<b>Salade d'endives aux Truffes</b>	<b>10 €</b>
<b>Courgettes grillées, chèvre frais aux Truffes et crumble de parmesan</b>	<b>15 €</b>
<b>Tartare de veau, Truffes noisettes et crème de parmesan</b>	<b>17 €</b>

## **Nos Foies Gras Maison et son pain crousticroquant grillé**

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

## **Nos Salades**

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

## **Nos Carpaccios**

<b>Carpaccio de bœuf aux Truffes et sa roquette</b>	<b>du Périgord d'été</b>	<b>29 € 20 €</b>
<b>Carpaccio de Saint Jacques Truffé aux agrumes</b>		<b>22 €</b>

## **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**

<b>Méli-mélo de printemps revisité aux truffes</b>	<b>16 €</b>
<b>Ceviche de bar aux Truffes</b>	<b>19 €</b>

### **Plats**

<b>Linguines au homard et Truffes (exceptionnel)</b>	<b>39 €</b>
<b>Thon Albacore snacké mi-cuit truffes et légumes du marché</b>	<b>32 €</b>
<b>Tartare de bœuf façon Truffes Folies</b>	<b>28 €</b>
<b>Plat du moment Truffé</b>	<b>selon le marché</b>

### **Desserts**

<b>Champagne gourmand</b>	<b>18 €</b>
<b>Pavlova aux truffes et fruits rouges</b>	<b>12 €</b>

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

**19 €**

**Plat à la Truffe**

**ou**

**Salade Truffes Folies**

**+**

**Café gourmand**

## **Nos Fromages affinés**

<b>Brie Truffé maison (à ne pas manquer)</b>	<b>12 €</b>
<b>Pécorino aux Truffes</b>	<b>9 €</b>
<b>Chèvre Truffé</b>	<b>10 €</b>
<b>Farandole de fromages Truffés</b>	<b>14 €</b>
<b>Brillât savarin Truffé</b>	<b>12 €</b>

## **Nos Douceurs**

<b>Glace à la Truffe noire</b>	<b>12 €</b>
<b>Cœur coulant pur chocolat glace verveine ou coulis de pêches blanches</b>	<b>12 €</b>
<b>Crème brûlée aux Truffes</b>	<b>12 €</b>
<b>Tiramisu revisité à la Truffe (une merveille)</b>	<b>11 €</b>
<b>Brioche façon pain perdu caramel beurre salé et glace à la Truffe</b>	<b>12 €</b>
<b>Salade de fruits frais et son sorbet citron-basilic</b>	<b>11 €</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>11 €</b>



## Nos Apéritifs et nos Champagnes

### Nos Apéritifs et Cocktail

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

### Nos Champagnes

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



## **Nos Digestifs**

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

## **Nos Boissons fraîches et chaudes**

### **Nos Boissons fraîches**

<b>Evian (50 cl)</b>	<b>5 €</b>
<b>San Pellegrino (50 cl)</b>	<b>5 €</b>
<b>Perrier (33 cl)</b>	<b>4 €</b>
<b>Chateldon (75 cl)</b>	<b>8 €</b>
<b>Jus d'orange (25 cl)</b>	<b>4 €</b>
<b>Jus de tomates (25 cl)</b>	<b>4 €</b>
<b>Coca cola – Coca light ou zéro (33 cl)</b>	<b>5 €</b>
<b>Bierre artisanale L.B.F (blonde ou ambré IPA) (33 cl)</b>	<b>6 €</b>
<b>Bierre artisanale L.B.F (blanche) (33 cl)</b>	<b>6 €</b>

### **Nos Boissons chaudes**

<b>Café</b>	<b>3 €</b>
<b>Infusion</b>	<b>4 €</b>
<b>Thé (Mariage Frères)</b>	<b>6 €</b>

# **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<sup>er</sup> octobre au 31 décembre.**

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

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

**Truffes Folies**

**Vous souhaite**

**Un bon appétit**