

**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 € |
| Courgettes grillées, chèvre frais aux Truffes et crumble de parmesan | 15 € |
| 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 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

| | |
|---|-------------|
| Gaspacho aux Truffes et glacé de basilic | 16 € |
| Ceviche de bar aux Truffes | 19 € |

Plats

| | |
|--|------------------------|
| Linguines au homard et Truffes (exceptionnel) | 38 € |
| Médailon de veau rossini légumes croquants et Truffes | 29 € |
| Tartare de bœuf façon Truffes Folies | 28 € |
| Plat du moment Truffé | selon le marché |

Desserts

| | |
|---|-------------|
| Champagne gourmand | 18 € |
| Gaspacho de fraises et chantilly Truffée | 12 € |

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

19 €

Plat à la Truffe

ou

Salade Truffes Folies

+

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 ou coulis de pêches blanches | 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