



Restaurant - Cuisine d'Auteur

La carte d'Aurélien Braquier

Printemps 2018

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

Chef Sommelier : Benjamin Lacombe

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

Foie gras de canard mi-cuit au pineau des Charentes, chutney de poire et piquillos... <i>Duck foie gras half cooked with Pineau des Charentes, pear and piquillos chutney ...</i>	46 €
Céleri Boule, truffe noire « tuber mélanosporum », émulsion Parmesan ... <i>Celery root, black truffle, Parmesan emulsion...</i>	62 €
Ceviche de daurade, gel de mangue au piment d'Espelette ... <i>Sea bream Ceviche, mango gel with Espelette sweet pepper ...</i>	36 €
Raviole de poireaux aux truffes noire « tuber mélanosporum », infusion végétale truffée... <i>Leek ravioli with black truffles "tuber melanosporum", truffled vegetable infusion ...</i>	72 €
Tortellini de queue de bœuf, consommé de bœuf herbacé ... <i>Oxtail Tortellini, beef and herbs consommé ...</i>	32 €

LA MER - FISH COURSES

Dos de cabillaud, coriandre, pois chiche, chorizo ibérique, émulsion parmesan... <i>Cod fish, coriander, chickpea, Iberian chorizo, parmesan emulsion...</i>	62 €
Langoustines rôties, bouillon de tête aux saveurs d'Asie, choux pak choï... <i>Roasted Dublin bay prawns, Asian-flavored broth, pak choï...</i>	75 €

La Truffe Noire « Tuber Mélanosporum » servie au gramme 6 € le gramme...
Black truffle Tuber Mélanosporum served by the gram



Restaurant - Cuisine d'Auteur

LA TERRE - MEAT COURSES

Filet de Bœuf de Galice fumé aux herbes aromatique, 70 €
marmelade de pomme de terre à l'huile d'olive, jus réduit...

Smoked Galice beef fillet with aromatic herbs, potatoes marmalade with olive oil, reduced juice...

Parmentier de Queue de Bœuf à la truffe noire « tuber mélanosporum »... 95 €

Oxtail stew, mashed potatoes and black truffle Tuber mélanosporum...

Risotto à la truffe noire « tuber mélanosporum », sot l'y laisse de poulet ... 80 €

Risotto with black truffle tuber mélanosporum, fooling chicken...

La sélection de nos maîtres fromagers 28 €

Our matured fine seasonal cheeses...

LES DESSERTS - DESSERTS COURSES *Chef Pâtissier Julie Jondeau*

Dessert du moment ... 18 €

Dessert suggestion...

Manjari et citron en alliance, sorbet bergamote... 22 €

Manjari and lemon in association, bergamot sorbet...

Fraises gariguettes, basilic et chocolat... 20 €

Strawberries gariguettes, basil and chocolate ...

Chocolat Truffé... 30 €

Truffled chocolate cream, cocoa and bergamot sorbet, whipped cream...

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau. Des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts.

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Le Menu Dégustation

Plaisir à 99 €

Servis avec caviar et truffe Mélanosporum à 130 €

Surprise et truffe à 180 €

Ceviche de daurade, gel de mangue au piment d'Espelette...

Sea bream Ceviche, mango gel with Espelette pepper ...

Maquereau fumé, infusion d'arêtes au kumbawa, fèves...

Smoked mackerel, bones fish bones and kumbawa infusion, broad beans...

Crevette snackée au curcuma frais, jus d'herbes, petits pois, émulsion aux algues...

Shrimp just cooked with fresh turmeric, herbs juice, peas, seaweed emulsion...

Tartelette aux légumes, sot l'y laisse, jus réduit au réglisse...

Crusty tartlet, fooling chicken, licorice juice ...

Langoustine, bouillon d'étrille à la citronnelle, asperge verte et poutargue...

Dublin bay prawns, small crab and lemongrass broth, green asparagus and poutargue or smoked cod fish eggs...

Presa de cochon ibérique, jus réduit, purée de patate douce, légumes du marché...

Iberian pork, reduced juice, sweet potato puree, small vegetables...

La sélection de trois fromages...

Selection of three cheeses...

Le Kiwi décliné

Kiwi declined...

Manjari et citron en alliance, sorbet bergamote...

Manjari and lemon in association, bergamot sorbet...



Nos dégustations de Vins

Wines tasting (par personne-per person)

Classique

105 €

Ou-or

Prestige

175 €

La Truffière

Restaurant - Cuisine d'Auteur



Chef de cuisine Aurélien Braquier

Aurélien Braquier, 33 ans a cultivé dès son plus jeune âge une curiosité "savoureuse" auprès de sa maman qui lui a transmis son amour pour la cuisine familiale.

De sa région poitevine, il a nourrit son attachement à la délicatesse de la botanique et du potager. Passionné et porté par une cuisine créative, sans être obséquieux il défend obstinément le sens du partage, les plaisirs du palais et la quintessence des saveurs.

Head Chef Aurélien Braquier

Aurélien Braquier has 33 years old since his young age develops a curiosity with his mom who transmitted the love of family cuisine. From Poitou area he's feeds his attachment for delicacy of botanic and vegetable garden. Passionate and looking for creative cuisine, he defends obstinately the sens of sharing, palate pleasure and quintessence of flavours.



La Truffière Caviste- boutique

l'ABC du vin 3 rue Blainville 75005 en face du restaurant

Le restaurant la Truffière, c'est aussi une activité de caviste, avec l'une des plus belles cartes de vins de France, récompensée à plusieurs reprises. Passionné de vins, Christian Sainsard parcourt la France depuis 30 ans afin de vous faire partager ses découvertes. Il a ainsi rassemblé quelques millésimes rares et anciens, des appellations réputées, des champagnes, des vins surprenants et méconnus, d'autres élevés en biodynamie ou issus de l'agriculture biologique.

Son livre de cave regroupe une sélection de plus de 4200 références de vins français et étrangers. Il attend les plus curieux...

La Truffière restaurant is also a wine merchant activity, with one of the most beautiful wine lists of France, rewarded several times. Passionate about wines, Christian Sainsard has been traveling in France for 30 years to share his discoveries. He has collected some rare and old vintages, renowned appellations, champagnes, surprising and unknown wines, others raised biodynamically or from organic farming. His cellar book includes a selection of more than 4200 references of French and foreign wines. He's waiting for the most curious...

You can buy your wines at the ABC du vin 3 rue Blainville 75005 in front of the restaurant sur notre site www.latruffiere-vinotheque.com ou abcduvin@hotmail.com