

La Truffière Restaurant



« La cuisine est le lieu qui réunit des femmes et des hommes, vigneron, maraîchers, pêcheurs, agriculteurs, éleveurs, cueilleurs, tous passionnés par leurs métiers et une clientèle en recherche d'authenticité. A nous d'apprêter, accommoder, cuisiner, présenter une cuisine cohérente dans le respect d'un savoir-faire où le geste et l'inspiration se nourrissent d'expériences et de rencontres. C'est dans cette histoire écrite au quotidien que toute notre équipe vous invite à un moment de partage et de sincérité. »

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 could change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.
The meats proposed come exclusively from french farms.
Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

Les Quatorze allergènes

*Céréales contenant gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...)

*Crustacés et produits à base de crustacés.

*Œufs et produits à base d'œufs.

*Poissons et produits à base de poissons.

*Arachides et produits à bases d'arachides.

*Soja et produits à base de soja.

*Lait et produits à base de lait. (y compris le lactose)

Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...)

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de sésame.

Anhydride et sulfites.

Lupin et produits à base de lupin.

Mollusques et produits à base de mollusques.

La maison n'accepte plus les chèques

Prix nets en Euros.- Taxes et service compris/ Prices in euros.- VAT and service included

LES ENTRÉES-FIRST COURSES

Hiver 2016

Œuf bio cuit à basse température, émulsion sarrasin, datte et céleri...

38 €

Organic egg cooked in a low temperature, buckwheat emulsion, date and celery

* servie avec la truffe noire *Served with black truffle*

58 €

Coquillages de Trégor aux agrumes, oca du Pérou, émulsion à la crème d'Isigny...

48 €

Shellfish from Trégor with citrus, oca from Perou, fresh cream emulsion

Foie gras de canard poêlé, pomme, porto et gingembre...

52 €

Pan-fried duck foie gras, apple, port and ginger

* servie avec la truffe noire *Served with black truffle*

72 €

Gnocchis à la truffe noire...

54 €

Gnocchis with black truffle

LA MER, LA TERRE-MAIN COURSES

La pêche du jour, salicorne, miso et yuzu ... <i>Fish of the day, samphire, miso and yuzu</i>	62 €
* servie avec la truffe noire <i>Served with black truffle</i>	82 €
Sole petit bateau farcie, chou-fleur vanillé, tuile badiane... <i>Stuffed Line-fished Sole, cauliflower with vanilla, star anise thin lace</i>	65 €
* servie avec la truffe noire <i>Served with black truffle</i>	85 €
Retour de chasse rôtie, genièvre, topinambour fumé, jus d'herbes corsé... <i>Back from the hunting, roasted, juniper, smoked jerusalem artichoke, strong herbs juice</i>	68 €
* servie avec la truffe noire <i>Served with black truffle</i>	88 €
Bœuf de Charolles maturé, gnocchis brulés et lard de colonnata, ail noir... <i>Matured beef from "Charolles", roasted gnocchis with colonnata lardo, black garlic</i>	68 €
* servie avec la truffe noire <i>Served with black truffle</i>	88 €
Parmentier de queue de bœuf, purée fine à la truffe noire tuber melanosporum... <i>Oxtail stew with black truffle tuber melanosporum fine mashed potatoes</i>	75 €

En supplément de vos plats / as extra portion to go with your main courses:

Purée fine de pomme de terre à la truffe noire tuber melanosporum... <i>Fine mashed potatoes with black truffle tuber melanosporum</i>	28 €
---	------

La sélection de nos maîtres fromagers — <i>Our matured fine seasonal cheeses</i>	28 €
--	------

LES DESSERTS-DESSERTS COURSES

Dessert autour de la truffe <i>Dessert around truffle</i>	38 €
* Dessert à commander en début de repas- <i>Dessert to order at the beginning of your meal.</i>	
Chocolat « Madagascar » à la réglisse, mousse vanillée, coulis anis, girofle et cannelle, fruits secs caramélisés <i>"Madagascar" chocolate with liquorice, vanilla mousse, anise, clove and cinnamon coulis, caramelized dried fruits</i>	28 €
Poire en cristalline, crème praliné, gelée gingembre... <i>Pear in a sugar shell, praline cream, ginger jelly</i>	26 €
Pamplemousse, mousse de litchi à la rose, sorbet wasabi... <i>Grapefruit, litchi with rose mousse, wasabi sorbet</i>	24 €

Le chef vous suggère ces menus inspirés de sa carte,
élaborés en toute liberté avec son équipe, en fonction des arrivages quotidiens.

*The chef suggests you these menus, inspired by his "à la carte",
elaborated with his team with fresh products selected from the daily market.*

Vins et produits autour de la Truffe Noire.

**Pour vos repas, pour offrir, pour une date d'anniversaire.
N'hésitez pas à demander à l'intérieur. Prix de vente à emporter.**



La Truffe Noire
Tuber Melanosporum

3€ le gramme



Les caramels
à la Truffe Noire

10€/sachet de 10 pièces



Le Macaron à la Truffe
Noire Melanosporum
A commander 24h à l'avance

12€/6 pièces



Le beurre à la truffe
blanche Magnatium Pico

8€/ 30 grs