



Restaurant - Cuisine d'Auteur

La carte d'Aurélien Braquier

Été 2018

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

Chef Sommelier : Benjamin Lacombe

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

Foie gras de canard mi-cuit marbré à la truffes noire, chutney d'abricots et romarin... 56 €

Duck foie gras half cooked with black truffles, rosemary and apricot chutney...



Sauternes: *Château Myrat 2003 Grand Cru Classé* 30 €

Focaccia à la provençale... 36 €

Focaccia from southern France...

Tartare de bar de ligne sauce « ponzu », espuma riz Tai... 46 €

Sea bass tartare with "ponzu" sauce, rice Tai espuma...

LA MER - FISH COURSES

Cappellacci, Bar de ligne et Truffe Noire, jus d'arrêtes à l'encre de seiches ... 66 €

Sea bass and Black Truffle Cappellacci, cuttlefish ink and bone fish juice...

La pêche de petit bateau du marché... prix selon arrivage €

The fish of the market...

VÉGÉTARIEN

Tartare de tomates ancienne, terre d'olives, glace à l'ail, gel basilic... 36 €

Tomatoes Tartars, black olives like crumble, garlic ice cream, basil gel...

Risotto à la truffe noire, émulsion parmesan... 70 €

Risotto with black truffle tuber mélanosporum...

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.



Restaurant - Cuisine d'Auteur

LA TERRE - MEAT COURSES

Filet de Bœuf "Limousin " maturé 60 jours puis fumé aux herbes aromatique, marmelade de pomme de terre à l'huile d'olive, jus réduit... 70 €

Smoked 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...

Selle d'agneau du Limousin, aubergine confite puis fumé, jus réduit ... 80 €

Saddle of lamb from Limousin, preserved eggplant then smoked, reduced juice...

La sélection de nos maîtres fromagers 28 €

Our matured fine seasonal cheeses...

LES DESSERTS - DESSERTS COURSES

Dessert du moment ... 18 €

Dessert suggestion...

 L'Alsace: *Domaine Zind Humbrecht Gewurztraminer 2011* 30 €

Mouchoir framboise... 25 €

Raspberry dessert...

 Sud Ouest *Domaine Laplace Maydie "Tannat" 2012* 14 €

Fraises gariguettes, basilic et chocolat... 20 €

Strawberries gariguettes, basil and chocolate ...

 Loire *Domaine Patrick Baudouin "Maria Juby" 2001* 30 €

Soufflé chaud au miel de truffe noire, glace ricotta... 30 €

Hot soufflé with black truffle honey, ricotta ice cream...

 Le Rhône *Domaine Yves Cuilleron 2010 Condrieu* 35 €

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

Les Menus Dégustations

Ces menus sont proposés pour l'ensemble des convives, ils ne sont plus servis au déjeuner après 13H30 et au dîner après 22H.
These menus are served for the entire table. They are no longer available after 1.30 pm for lunch and 10 pm for dinner

Plaisir à 99€

Servis avec 1 plat à la truffe noire Tuber Mélanosporum à 130 €

Ou / or

Surprise et truffe à 180 €

Tartare de tomates ancienne, terre d'olives, glace à l'ail, gel basilic...

Tomatoes Tartars, black olives like crumble, garlic ice cream, basil gel...

Raviole ouverte de betterave chioggia, tartare de daurade pêche et lait de coco...

chioggia beetroot, sea bream tartar peach and coconut milk...

Focaccia à la provençale...

Focaccia from southern France...

Pavé de bar de ligne, artichauts rôtis, jus d'étrilles, espuma amandes...

Sea bass steak, roast artichokes, small green crab juice, almond emulsion...

Selle d'agneau du Limousin, aubergine confite puis fumé, jus réduit...

Saddle of lamb from Limousin, preserved eggplant then smoked, reduced juice...

La sélection de trois fromages...

Selection of three cheeses...

Abricot rôti au miellat de "Metcalfa", terre d'olives, glace sarrasin sarriette...

Roast apricot with miellat of butterfly, buckwheat and summer savory ice cream...

Mouchoir framboise...

Raspberry dessert...



Nos dégustations de Vins

Wines tasting (par personne-per person)

Classique

105 €

Ou-or

Prestige

175 €

Le Menu Dégustation

Surprise et truffe à 180 €

Ces menus sont proposés pour l'ensemble des convives, ils ne sont plus servis au déjeuner après 13H30 et au dîner après 22H.
These menus are served for the entire table. They are no longer available after 1.30 pm for lunch and 10 pm for dinner

Foie gras de canard mi-cuit marbré aux truffes noires, chutney d'abricots et romarin...

Duck foie gras half cooked with black truffles, rosemary and apricot chutney...

Cappellacci, Bar de ligne et Truffe Noire, jus d'arrêtes à l'encre de seiches ...

Sea bass and Black Truffle Cappellacci, cuttlefish ink and bone fish juice...

Risotto à la truffe noire, émulsion parmesan...

Risotto with black truffle tuber mélanosporum...

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

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

La sélection de trois fromages...

Selection of three cheeses...

Abricot rôti au miellat de "Metcalfa", terre d'olives, glace sarrasin sarriette...

Roast apricot with miellat of butterfly, buckwheat and summer savory ice cream...

Soufflé chaud au miel de truffe noire, glace ricotta...

Hot soufflé with black truffle honey, ricotta ice cream...



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, palette 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*

