

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



Restaurant - Cuisine d'Auteur

La carte d'Aurélien Braquier

Automne 2018

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

Chef Sommelier : Benjamin Lacombe

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

Foie gras de canard mi-cuit marbré à la truffe noire, gel au Pineau des Charentes... 56 €

Duck foie gras half cooked with black truffles, Pineau des Charentes jelly ...

Verre de Château Myrat 2003 Sauternes

30€

Velouté de moules de « Bouchot », girolles, émulsion chorizo de la ferme « Abotia »... 30 €

"Bouchot" mussels velvety soup, chanterelles, chorizo emulsion from the "Abotia" farm...

Faisselle de chèvre fumée au foin, mini betterave confite, anguille fumée... 38 €

Smoked fresh goat cheese with hay, preserved beetroot, smoked eel...

LA MER - FISH COURSES

Cappellacci de homard bleu des côtes bretonne, bisque de têtes, râpé de caviar compressé ... 80 €

Blue lobster Cappellacci, lobster bisque, grated caviar

Dorade royale sauvage, coco de « Paimpol » à la méditerranéenne, émulsion à l'ail confit... 65 €

Wild sea bream, white beans from « Paimpol » Riviera style, preserved garlic emulsion...

VÉGÉTARIEN

Alliance panais et lait d'amandes... 28 €

Parsnip and almond milk alliance ...

Risotto à la truffe noire et cèpe rôti, émulsion parmesan... 70 €

Risotto with black truffle tuber mélanosporum and cèpe mushroom, parmesan cheese emulsion...

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 de Provence, Légumes du marché, jus réduit... 70 €

Limousin beef fillet matured 60 days then smoked with aromatic herbs. Market vegetables, reduced juice...

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

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

Filet de canette de « Challans » servi rosé, oignons doux des Cévennes, butternut et cèpe... 80 €

Duckling served rare, sweet onions from Cévennes, butternut pumpkin and cèpe mushroom...

La sélection de nos maîtres fromagers 28 €

Our matured fine seasonal cheeses...

LES DESSERTS - DESSERTS COURSES Chef pâtissière Marion Desmasures

Dessert du moment ... 18 €

Dessert suggestion...

Verre de Domaine D'En Ségur 2016 "Sauvignon D'Or" Vin de Pays des Côtes du Tarn 15€

Coing et fèves de Tonka, pain d'épices fait maison... 25 €

Quince and Tonka broad beans, homemade ginger bread...

Verre de Domaine Weinbach 2012 Clos des Capucins Gewurztraminer 25€

La tarte de « Marion », poire, orange brûlée, fenouil confit, mousse citron... 20 €

"Marion" tarte, pear, burn orange, candied fennel, lemon mousse ...

Verre de Domaine Cauhapé : Quintessence du Petit Maseng 1999 Jurançon 40€

Finger à la truffe et chocolat noir, mousse vanille, glace cardamome... 30 €

Crispy black chocolate, truffle, vanilla mousse, cardamom ice cream...

Verre de Château Myrat 2003 Grand Cru Classé Sauternes 30€

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 105 €

Servis avec 1 plat à la truffe noire Tuber Mélanosporum à 140 €

Ou / or

Surprise et truffe à 195 €

Croustillant de cochon et focaccia à l'ail confit...

crispy pork and focaccia and preserved garlic ...

Velouté de moules de « Bouchot », girolles, émulsion chorizo de la ferme « Abotia »...

"Bouchot" mussels velvety soup, chanterelles, chorizo emulsion from the "Abotia" farm...

Maquereau fumé aux herbes de Provence, panais et lait d'amande...

Smoked mackerel with Provençal herbs, parsnips and almond milk...

Dorade royale sauvage, coco de « Paimpol » à la méditerranéenne...

Wild sea bream, white beans from « Paimpol » Riviera style...

Filet de canette de « Challans » servi rosé, oignons doux des Cévennes, butternut et cèpe...

Duckling served rare, sweet onions from Cévennes, butternut pumpkin and cèpe mushroom...

La sélection de trois fromages...

Selection of three cheeses...

Mousse betterave, Granny Smith, gingembre, glace au thym...

Beetroot mousse, Granny Smith apple, ginger, thyme ice cream...

Coing et fèves de Tonka, pain d'épices fait maison...

Quince and Tonka broad beans, homemade ginger bread...



Nos dégustations de Vins

Wines tasting (par personne-per person)

Classique

105 €

Ou-or

Prestige

175 €

Le Menu Dégustation

Surprise et truffe à 195 €



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 à la truffe noire, gel au Pineau des Charentes...

Duck foie gras half cooked with black truffles, Pineau des Charentes jelly ...

Comme un œuf au plat piqué à la truffe noire...

Black Truffle fried egg "tribute at Joel Robuchon"...

Risotto à la truffe noire et cèpe rôti, émulsion parmesan...

Risotto with black truffle tuber mélanosporum and cèpe mushroom, parmesan cheese emulsion...

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

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

Fromage à la truffe noire...

Black truffle and cheese...

Mousse betterave, Granny Smith, gingembre, glace au thym...

Beetroot mousse, Granny Smith apple, ginger, thyme ice cream...

Finger à la truffe et chocolat noir, mousse vanille, glace cardamome...

Crispy black chocolate, truffle, vanilla mousse, cardamom ice cream...



Nos dégustations de Vins

Wines tasting (par personne-per person)

<i>Classique</i>		<i>105 €</i>
	<i>Ou-or</i>	
<i>Prestige</i>		<i>175 €</i>