



Restaurant - Cuisine d'Auteur



Chef de cuisine Aurélien Braguier

Aurélien Braguier, 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 Braguier

Aurélien Braguier 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 (4600 références) 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 4600 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

La maison n'accepte plus les chèques



Restaurant - Cuisine d'Auteur

La carte d'Aurélien Braguier

Hiver 2018-2019

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

Sommelier : Pauline Collas

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€

Effeillé de Saint-Jacques parfumée à la main de bouddha... 36 €

Thinly Saint-Jacques flavored with variety of Asian lemon...

* servie avec de la truffe fraîche *Served with fresh truffle on the top* 56 €

Comme un œuf au plat piqué à la truffe noire, caviar osciètre... 50 €

Caviar and Black Truffle fried egg...

LA MER - FISH COURSES

Cappellacci de homard bleu des côtes bretonne, 80 €

Bisque de têtes, râpé de caviar compressé...

Blue lobster Cappellacci, lobster bisque, grated caviar...

Filet de saint-pierre poché à l'huile d'olives Bio « Alexis Muñoz » parfumé aux agrumes, 65 €

Orgotto et jus de bardes au noilly prat...

John Dory fish filet poached with olive oil "Alexis Muñoz" perfumed in citrus fruits, Barley, noilly prat and fish juice...

* servie avec de la truffe fraîche *Served with fresh truffle on the top* 85 €

VÉGÉTARIEN

Carpaccio de betterave cuite en croûte de sel puis maturée ... 22 €

Beet carpaccio in salt crust then matured...

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

Barley with black truffle tuber mélanosporum, parmesan cheese emulsion...

* servie avec la truffe blanche fraîche *Served with fresh white truffle from Alba* 70 €

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 " mûré 60 jours puis fumé aux herbes de Provence, Légumes du marché, jus réduit... 70 €

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

* servie avec de la truffe fraîche *Served with fresh truffle on the top* 90 €

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

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

Dos de Sanglier de chasse française, lard de colonnata, Légumes du marché... 58 €

Wild boar, colonnata lard, vegetables...

* servie avec de la truffe fraîche *Served with fresh truffle on the top* 78 €

La sélection de nos maîtres fromagers 28 €

Our mured fine seasonal cheeses...

LES DESSERTS - DESSERTS COURSES Chef pâtissier Nicolas Jaulmes

Dessert du moment ... 18 €

Dessert suggestion...

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

Baba Limoncello, crème coriandre, pomme et bergamote, glace ricotta... 20 €

Baba Limoncello, coriander cream, apple and bergamot, ricotta ice cream...

Verre de Domaine Weinbach 2012 Clos des Capucins Gewurztraminer 25€

Gyozas à la châtaigne, sauce tangelo, mousseux vanille... 25 €

Chesnut japan raviolis, citrus fruit sauce, vanilla mousse...

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

Macaron fèves de chocolat fumées, Chocolat truffée et poire... 30 €

Smoked chocolate beans Macaron, chocolate, truffle and pear...

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

Nos 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.

Le Menu Surprise et Truffe à 225 €

Le Menu Plaisir à 105 €

Carpaccio de betterave cuite en croûte de sel puis maturée,

Tartare de couteaux au vinaigre de sapin...

Beet carpaccio cooked in salt crust then matured Razor clam tartare with fir vinegar...

Filet de caille, purée de panais rôtis, jus de carcasse à la réglisse...

Quail Fillet, roasted parsnip purée, licorice juice with licorice...

Effeuillé de Saint-Jacques parfumé à la main de bouddha...

Saint-Jacques flavored with Asian lemon...

*Servi avec un supplément de truffe blanche / served with supplement of white truffle (20 €)

Filet de saint-pierre poché à l'huile d'olives Bio « Alexis Muñoz » parfumé aux agrumes,

Orgotto et jus de barbe au noilly prat...

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

Noix d'entrecôte maturée puis fumée aux herbes de Provence, racines rôties,

Purée de patate douce violette, jus corsé...

Rib steak matured then smoked with herbs, roasted roots, purple sweet potato, strong juice...

*Servi avec un supplément de truffe noire / served with supplement of Black truffle (20 €)

La sélection de trois fromages...

Selection of three cheeses...

Ananas Victoria rôti, mousse coco et brioche au sarrasin...

Roasted pineapple and kaki, buckwheat brioche and coconut mousse ...

Baba Limoncello, crème coriandre, pomme et bergamote, glace ricotta...

Baba Limoncello, coriander cream, apple and bergamot, ricotta ice cream ...

Nos dégustations de Vins

Wines tasting (par personne-per person)

Classique

105 €

Ou-or

Prestige

175 €

Le Menu Dégustation

Surprise et truffe à 225 €



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

Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe noire...

Sea scallops Carpaccio with black truffle...

Comme un œuf au plat piqué à la truffe noire, caviar osciètre...

Caviar and Black Truffle fried egg...

Orgotto à la truffe noire, émulsion parmesan...

Barley with black truffle tuber mélanosporum, 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...

Ananas Victoria rôti, mousse coco et brioche au sarrasin...

Roasted pineapple and kaki, buckwheat brioche and coconut mousse...

Macaron fèves de chocolat fumées, Chocolat truffée et poire...

Smoked chocolate beans Macaron, chocolate, truffle and pear...

Nos dégustations de Vins

Wines tasting (par personne-per person)

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