



Chef de cuisine : Christophe Poard

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

*Hiver 2016*

- Noix de Saint-Jacques nacrées, bouillon d'huître,  
jus de noix de coco et citronnelle, amandes et cacahuètes... 60 €  
*Just cooked sea scallops, oyster broth, coconut and lemongrass juice, almonds and nuts...*
- \* servi avec la truffe Noire Mélonosporum *Served with Black truffle Mélonosporum* 105 €
- Tartare de bœuf fumé, caviar Oscietre « sélection Neuvic »,  
pannequet de saumon d'Ecosse au bois de hêtre, tapenade d'olives noires, crème de raifort... 62 €  
*Smoked beef tartare, Oscietre caviar « Neuvic Selection », folded Scotland salmon with beech wood handles pancakes, black olives, horseradish cream...*
- Langoustines nacrées, crème d'artichauts truffée, île flottante,  
sirop de pamplemousse au poivre Timut, Jambon de Parme... 66 €  
*Just cooked Dublin bay prawns, artichoke cream with truffles, grapefruit syrup, Timut pepper, "Parme" ham...*
- \* servi avec la truffe Noire Mélonosporum *Served with Black truffle Mélonosporum* 111 €
- Œufs brouillés à la truffe noire «Tuber Melanosporum », crème de banane caramélisée... 75 €  
*Scrambled eggs with "Tuber Melanosporum" black truffle", caramelized banana cream...*

LA MER - FISH COURSES

- Huîtres chaudes de Pleine Mer, émulsion de curry, caviar Oscietre « Sélection Neuvic »... 95 €  
*Warm open sea oysters, curry emulsion, « Neuvic Selection » Oscietre caviar...*
- Suprême de Bar de Ligne, sauce à la truffe noire, poivrons fumés, ravioles de céleri et cacahuètes,  
purée de patate douce orange... 65 €  
*Line sea bass fish supreme, black truffle sauce, smoked sweet pepper, celery and nuts raviolis, mashed orange sweet potato...*
- \* servi avec la truffe Noire Mélonosporum *Served with Black truffle Mélonosporum* 110 €

La truffe noire (Mélanosporum) servie au gramme-  
*Black truffle Mélonosporum served by the gram 4.50 €*

## LA TERRE - MEAT COURSES

Agneau de lait « Axuria », sauce moka,  
confit de pomme de terre, olives noires, purée de poire au thym... 90 €

*“Axuria” sucking lamb, moka sauce, preserved potato, blacks olives, mashed pear with thyme...*

\* servi avec la truffe Noire Mélonosporum *Served with Black truffle Mélonosporum* 135 €

Filet de bœuf « Wagyu », sabayon chorizo, asperges de Mallemort et citron confit ... 98 €

*« Wagyu » beef fillet, chorizo sabaglione,, asparaguses from Mallemort and candied lime...*

\* servi avec la truffe Noire Mélonosporum *Served with Black truffle Mélonosporum* 143 €

### Suggestion du chef Christophe POARD

En supplément de vos plats / as extra portion to go with your main courses: 70 €

Pâtes fraîches ou purée de pomme de terre à la truffe noire tuber melanosporum...

*Black truffle tuber melanosporum fresh pasta or fine mashed potatoes...*

La sélection de nos maîtres fromagers —*Our matured fine seasonal cheeses* 28 €

## LES DESSERTS - DESSERTS COURSES

### Dessert à commander en début de repas - Dessert to order at the beginning of your meal.

Dessert du moment ... 18 €

*Dessert suggestion*

Café et spéculoos, champignons de Paris et truffe noire fraîche, coulis citron vert... 28 €

*Coffee and speculoos biscuit, button mushrooms and fresh black truffle, lime coulis...*

Lillet Blanc 15 €

Mangue « Avion » et romarin, vinaigre balsamique, verveine... 24 €

*Mango and rosemary, balsamic vinegar, verbena...*

Coteaux du Layon Patrick Baudouin 1997 25 €

Crèmeux de patate douce, confit à l'orange, ganache lactée au miel, sorbet orange et pamplemousse... 26 €

*Sweet potato cream, candied orange, milky honey ganache, orange and grapefruit sorbet...*

Château Filhot 2010 Sauternes 30 €

### *La Truffière c'est aussi une boutique*

#### Vins et produits autour de la Truffe sur commande:

Foie Gras de canard à emporter : 90 € le Kg

Truffe noire Tuber Mélanosporum fraîche en saison : 2500 € le kg

Truffe blanche Magnetum Pico fraîche en saison : 3600 € le kg

*La Truffière is also a shop with wines and products around Truffle.*

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

La maison n'accepte plus les chèques/ The restaurant doesn't accept checks anymore