

# 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 (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](http://www.latruffiere-vinotheque.com) ou [abcduvin@hotmail.com](mailto:abcduvin@hotmail.com)

**La maison n'accepte plus les chèques**



## Restaurant - Cuisine d'Auteur

### La carte d'Aurélien Braquier

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...*

\* servi 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...*

\* servi 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...*

\* servi 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 " 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...*

\* servi 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 colonatta, Légumes du marché...** 58 €

*Wild boar, colonatta lard, vegetables...*

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

### La sélection de nos maîtres fromagers

*Our matured fine seasonal cheeses...*

28 €

### 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*