

La Truffière

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, 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 (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...

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 Braquier

Printemps 2019

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

Sommellerie : Florence Saragoni

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 Rayne Vigneau 1985 1^{er} grand cru de Sauternes 30€

Fricassée d'escargots « gros gris » au chorizo ibérique... 36 €

Snails fricassee, Iberian chorizo...

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

Caviar and Black Truffle fried egg...

LA MER - FISH COURSES

Filet de turbot, petits pois et citron confit, nuage d'algues... 65 €

Turbot fillet, peas and preserved lemon, seaweed emulsion...

* servi avec de la truffe fraiche *Served with fresh truffle on the top* 85 €

Retour de pêche de petits bateaux...

Fish from small boat fishing...

VÉGÉTARIEN

Asperge verte, parmesan... 29 €

Green asparagus, parmesan cheese...

* servi avec de la truffe fraiche *Served with fresh truffle on the top* 49 €

Asperge blanche et truffe noire... 46 €

White asparagus, black truffle...

Célerisotto, truffe noire, émulsion parmesan... 70 €

Celery root cooked like risotto with black truffle, 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...

* servi avec de la truffe fraîche *Served with fresh truffle on the top* 98 €

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

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

Porc noir de Gilles Pécastaing, carottes rôties puis confites, miroir vin rouge... 58 €

Black pig from Gilles Pécastaing, roast and preserved carrots, red wine sauce...

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

La sélection de nos maîtres fromagers

28 €

Our matured 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€

Le caramel et la fleur de sel ... 20 €

Caramel with fleur de sel...

Verre de Domaine Weinbach 2012 Clos des Capucins Gewurztraminer 25€

Comme un chou, pistache, kiwi et chocolat... 25 €

Chocolate and pistachio puffs and kiwi...

Verre de Domaine Philippe Delesvaux 1999 Côteaux du Layon 35€

Tiramissu à la truffe noire, noisettes du « Piémont »... 30 €

Black truffle tiramisu, hazelnuts from » Piémont »...

Verre de Château de Parnay 2011 « Douceur Carmin » Vin de France Loire 20€

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 €

Ceviche de crevettes et salicorne, croustillant betterave, gel Campari...

Shrimp ceviche, crispy beetroot, campari jelly...

Fricassée d'escargots « gros gris » au chorizo ibérique...

Snails fricassee, Iberian chorizo...

Asperge verte, parmesan et speck...

Green asparagus, parmesan cheese and Speck ham...

*Servi avec un supplément de truffe-served with truffle supplement 20 €

Filet de turbot, petits pois et citron confit, nuage d'algues...

Turbot fillet, peas and preserved lemon, seaweed emulsion...

*Servi avec un supplément de truffe-served with truffle supplement 20 €

Porc noir de Gilles Pécastaing, carottes rôties puis confites, miroir vin rouge...

Black pig from Gilles Pécastaing, roast and preserved carrots, red wine sauce...

*Servi avec un supplément de truffe-served with truffle supplement 20 €

La sélection de trois fromages...

Selection of three cheeses...

Meringue croquante, cumbava et basilic...

Meringue crisp, cumbava and basil...

Le caramel et la fleur de sel...

Caramel with fleur de sel...

Petits fours...

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>

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

Asperge blanche et truffe noire ...

White asparagus, black truffle...

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

Caviar and Black Truffle fried egg...

Célerisotto, truffe noire, émulsion parmesan...

Celery root cooked like risotto with black truffle, 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...

Meringue croquante, cumbava et basilic...

Meringue crisp, cumbava and basil...

Tiramissu à la truffe noire, noisettes du « Piémont »...

Black truffle tiramisu...

Petits fours...

Menu « Découverte » 72 €

Le midi : du mardi au samedi-Le soir : du mardi au vendredi
Available from Tuesday to Saturday for lunch And from Tuesday to Friday for dinner

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives, Il n'est plus servi 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

Ceviche de crevettes et salicorne, croustillant betterave, gel Campari...
Shrimp ceviche, crispy beetroot, campari jelly...

Fricassée d'escargots « gros gris » au chorizo ibérique...
Snails fricassee, Iberian chorizo...

Asperge verte, parmesan et speck...
Green asparagus, parmesan cheese and Speck ham...
*Servi avec un supplément de truffe-served with truffle supplement 20 €

Porc noir de Gilles Pécastaing, carottes rôties puis confites, miroir vin rouge...
Rib steak matured then smoked with herbs, roasted roots, purple sweet potato, strong juice...
*Servi avec un supplément de truffe-served with truffle supplement 20 €

Meringue croquante, cumbava et basilic...
Meringue crisp, cumbava and basil...

Le caramel et la fleur de sel...
Caramel with pure sea salt...

Petits fours

Ce menu est donné à titre d'exemple et peut être sujet à des modifications, compte-tenu des saisons et des disponibilités de nos fournisseurs.
This menu is given as an example, the dishes listed above are susceptible to change depending on market availabilities

Prix nets en Euros, par personne- Taxes et service compris/ *Prices in euros, per person- VAT and service included*