



# MENU DE SAISON

TOUT A LA TRUFFE

**Entrée, plat, fromage ou dessert 64€ par personne**

**Entrée, plat, fromage et dessert 70€ par personne**

*MISE EN BOUCHE SURPRISE*

---

## ENTRÉE AU CHOIX

---

Vol au vent aux champignons et carottes, sauce crémée à la truffe de Bourgogne

Terrine de campagne à la truffe de Bourgogne, chutney d'oignons, purée de betteraves au vinaigre

6 Escargots de Bourgogne à la crème de truffes, flan d'ail doux

12 Escargots de Bourgogne à la crème de truffes, flan d'ail doux  
(supp 5€)

---

## PLAT AU CHOIX

---

Filet de Bar, risotto à la truffe et fondue de poireaux, sauce vin blanc à la truffe

Echine de porc rôtie, purée de pomme de terre, beurre à la truffe, patate douce aux arômates, pomme paille

---

## DESSERT ET/OU FROMAGE AU CHOIX

---

### Trio de fromages à la truffe

Tartelette Noix, crème caramel à la truffe de Bourgogne, coulis pomme et sirop d'érable

Pavlova chocolat praliné, chantilly à la truffe fraîche, coulis chocolat

Millefeuille, mousse au

chocolat, et sa crème mousseline à la truffe coulis griotte

# NOTRE CARTE

TOUT A LA TRUFFE



## ENTRÉES

### ▷ Duo de terrines maison

*Crudités, pickles, vinaigrette à la truffe*

**14.00€**

### ▷ Vol au vent

*Aux champignons et carottes, sauce crémée à la truffe*

**17.00€**

### ▷ Terrine de campagne

*à la truffe de Bourgogne, chutney d'oignons, purée de betteraves au vinaigre*

**17.00€**

### ▷ Escargots de Bourgogne

*Flan d'ail doux, sauce crémée à la truffe*

**x6 17.00€**

**x12 22.00€**

### ▷ Trio de Terrines

*A la truffe (foie gras , rillettes de canard , terrine de campagne)*

**24.00€**



FAIT MAISON

**Le Restaurant se réserve de prendre un droit de couvert de 20.00 Euros par personne ne choisissant pas au moins un plat**

# NOTRE CARTE

TOUT A LA TRUFFE



## PLATS

### ▷ Pâtes à la truffe

**16.00€**

*Tagliatelles, sauce crémée à la truffe de Bourgogne, jaune d'œuf cru*

### ▷ Omelette

**16.00€**

*Omelette sauce truffe, salade verte , légumes de saison  
Toasts beurre à la truffe de Bourgogne*

### ▷ Filet de Bar

**38.00€**

*Risotto à la truffe et fondue de poireaux*

### ▷ Echine de porc rôtie

**38.00€**

*purée de pomme de terre, beurre à la truffe, patate douce aux aromates,  
pomme paille*

### ▷ Pigeon\*\*

**46.00€**

*Pigeon entier, farci au foie gras  
beurre truffé, légumes de saison*

*\*\* Les pigeons de Patrice Sanchez à Ladoix Serrigny*

**Le Restaurant se réserve de  
prendre un droit de couvert de  
20.00 Euros par personne ne  
choisisant pas au moins un plat**

### ▷ FAIT MAISON

*La Maison aux Mille Truffes RD 8 La Chaume 21700 Marey les Fussey- 03 80 300 891*

# NOTRE CARTE

TOUT A LA TRUFFE



## DESSERTS

-  **Trio de fromages** **14.00€**  
*Brie à la truffe, StMôret, chèvre frais miel à la truffe*
-  **Nougat glacé** **11.00€**  
*A la truffe de Bourgogne, et chantilly*
-  **Millefeuille** **12.00€**  
*Crème mousseline à la truffe, mousse au chocolat, coulis griotte*
-  **Tartelette Noix** **12.00€**  
*crème caramel à la truffe de Bourgogne, coulis pomme et sirop d'érable*
-  **Pavlova chocolat praliné** **12.00€**  
*chantilly à la truffe fraîche, coulis chocolat*
-  **L'expérience continue** **16.00€**  
*Choux à la crème mousseline truffée, disque de chocolat*
-  **Café gourmand** **16.00€**



FAIT MAISON



# MENU SUR LE POUCE

TOUT A LA TRUFFE

***Entrée, plat, fromage ou dessert 44€ par personne***

***Entrée, plat, fromage et dessert 50€ par personne***

---

## ENTRÉE

Duo de terrines maison , crudités, pickles de légumes, vinaigrette à la truffe

---

## PLAT AU CHOIX

Omelette à la truffe, légumes de saison, toast de beurre à la truffe

Tagliatelles et sa sauce crémée à la truffe

---

## DESSERT ET/OU FROMAGE AU CHOIX

Trio de fromages à la truffe

Millefeuille, mousse au chocolat, et sa crème mousseline à la truffe

Nougat glacé à la truffe et sa chantilly à la truffe



# MACHONS

TOUT A LA TRUFFE

## TARIFS

Mâchon charcuterie pour 2 personnes.....	<b>40€</b>
Planche fromage pour 2 personnes.....	<b>16€</b>
Mâchon 1000 Truffes pour 2 personnes.....	<b>55€</b>

---

## MACHON CHARCUTERIE

---

- 2 Verres de ratatruffe
- ½ Saucisson à la truffe de Bourgogne
- 1 Tranche de foie gras maison à la truffe noire
- 2 Tranches de terrines maison à la truffe de Bourgogne
- 2 Tranches de rillettes à la truffe de Bourgogne
- Toasts de beurre à la truffe de saison
- Chips et fruits secs au sel de truffe

---

## PLANCHE FROMAGE

---

- St Morêt à la truffe de Bourgogne
- Chèvre nappés de miel à la truffe
- Brie truffé

---

## MACHON 1000 TRUFFES

---

- Mâchon charcuterie + planche fromage