



# 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 arômes, 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 **14.00€**  
*Crudités, pickles, vinaigrette à la truffe*
-  Vol au vent **17.00€**  
*Aux champignons et carottes, sauce crémée à la truffe*
-  Terrine de campagne **17.00€**  
*à la truffe de Bourgogne, chutney d'oignons, purée de betteraves au vinaigre*
-  Escargots de Bourgogne **x6 17.00€**  
*Flan d'ail doux, sauce crémée à la truffe* **x12 22.00€**
-  Trio de Terrines **24.00€**  
*A la truffe (foie gras , rillettes de canard , terrine de campagne)*



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**

 **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**

*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 Truffles 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