



MENU DE SAISON

TOUT A LA TRUFFE

Entrée, plat, fromage ou dessert 60€ par personne

Entrée, plat, fromage et dessert 66€ par personne

MISE EN BOUCHE SURPRISE

ENTRÉE AU CHOIX

Maki d'asperges, mayonnaise et vinaigrette à la truffe

Terrine de légumes confits à la truffe, pesto à l'ail des ours

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

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

PLAT AU CHOIX

Filet de truite*, "petits pois carottes" revisités, sauce crémée à la truffe, brioche et œufs de truite

Choux farci à la truffe, pomme de terre aux aromates et son beurre truffé

*Pisciculture CORDIER GAND
à Corgoloin

DESSERT ET/OU FROMAGE AU CHOIX

Trio de fromages à la truffe

Pavlova à la poire, chantilly truffé

Millefeuille qui ramène sa fraise

Crème mousseline à la truffe



SEASONAL MENU

Everything with
truffles

Starter, main course, cheese or dessert €60 per person

Starter, main course, cheese and dessert €66 per person

SURPRISE APPETIZER

CHOICE OF STARTER

Asparagus maki with mayonnaise and
truffle vinaigrette

Vegetable terrine with truffle confit,
wild garlic pesto

6 Burgundy snails with truffle
cream, sweet garlic flan

12 Burgundy snails with truffle
cream, sweet garlic flan (*supp 5€*)

CHOICE OF MAIN COURSE

Fillet of trout*, carrot peas
with truffle cream sauce,
brioche and trout roe

Truffle-stuffed cabbage,
potatoes with herbs and truffle
butter

*CORDIER GAND fish farm
in Corgoloin

CHOICE OF DESSERT AND/OR CHEESE

Truffle cheese trio

Pear Pavlova with truffled
whipped cream





Millefeuille with
strawberries
Truffle mousseline cream



NOTRE CARTE

TOUT A LA TRUFFE

ENTRÉES

- 
-  Duo de terrines maison **12.00€**
Crudités, pickles, vinaigrette à la truffe
-  Maki d'asperges **17.00€**
Mayonnaise et vinaigrette à la truffe
-  Terrine de légumes confits **17.00€**
A la truffe, pesto à l'ail des ours
-  Escargots de Bourgogne **x6 17.00€**
Flan d'ail doux, croustille, sauce crémée à la truffe **x12 22.00€**
-  Pâté en Croûte **21.00€**
A la truffe noire, pickles de légumes

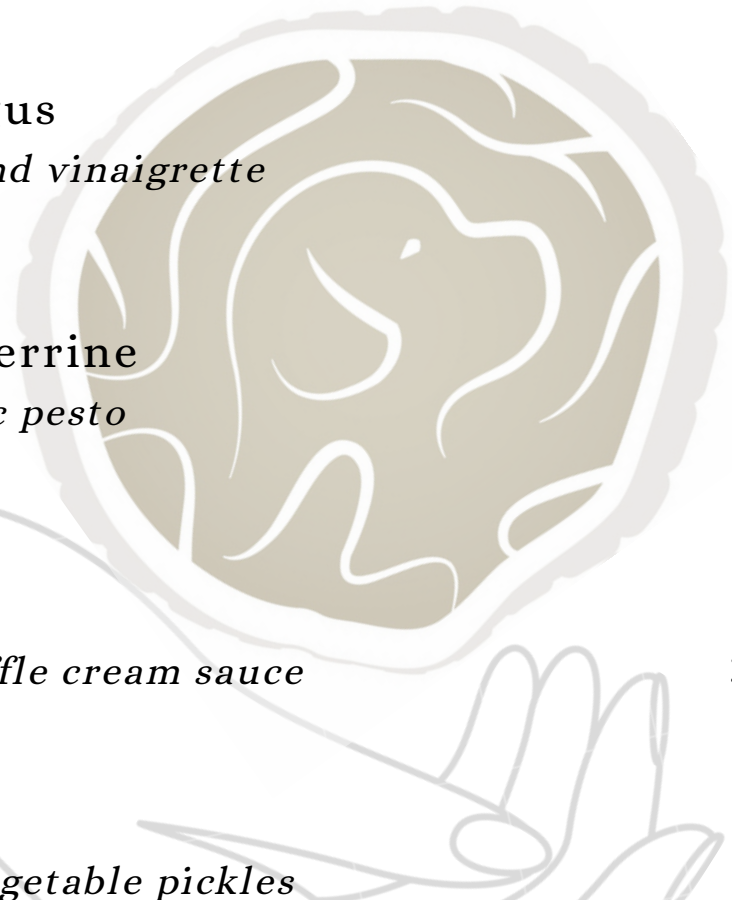





 FAIT MAISON



OR MENU

EVERYTHING WITH
TRUFFLES

STARTER

- 
-  Duo of home made terrines **12.00€**
Raw vegetables, pickles, truffle vinaigrette
 -  Maki with asparagus **17.00€**
Truffle mayonnaise and vinaigrette
 -  Confit vegetable terrine **17.00€**
Truffle and wild garlic pesto
 -  Burgundy snails **x6 17.00€**
Sweet garlic flan, truffle cream sauce **x12 22.00€**
 -  Pâté en Croûte **21.00€**
With black truffle, vegetable pickles

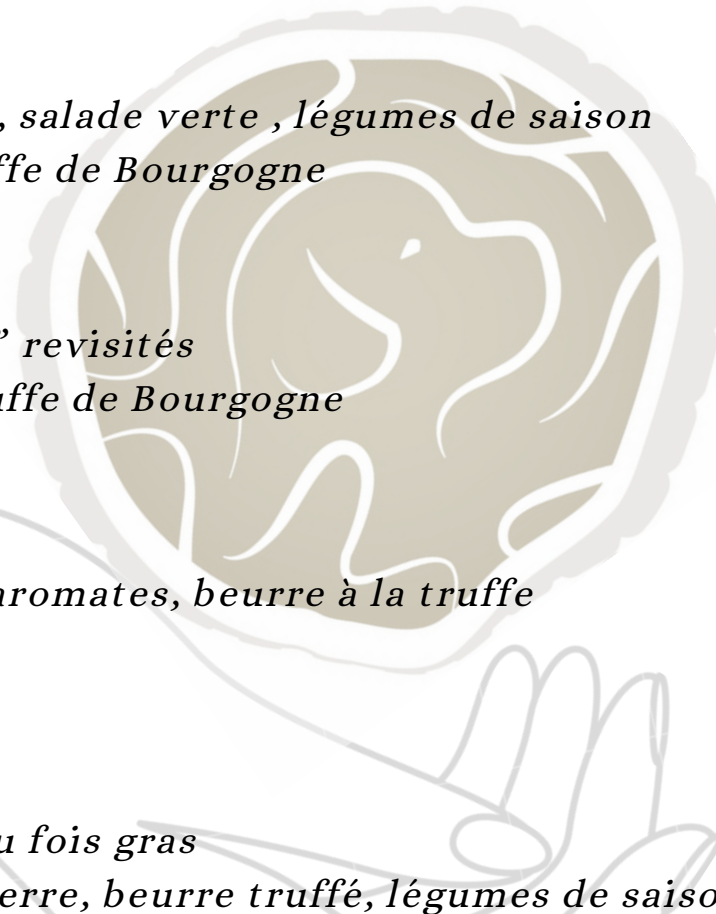





 HOME MADE



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 Truite*** **36.00€**
 *“Petits pois carottes” revisités
sauce crémée à la truffe de Bourgogne*
- Choux farci** **36.00€**
 *Pomme de terre aux aromates, beurre à la truffe
sauce brune*
- Pigeon**** **44.00€**
 *Pigeon entier, farci au fois gras
Ecrasé de pomme de terre, beurre truffé, légumes de saison*

*Pisciculture CORDIER GAND à Corgoloin

** Les pigeons de Patrice Sanchez à Ladoix Serrigny

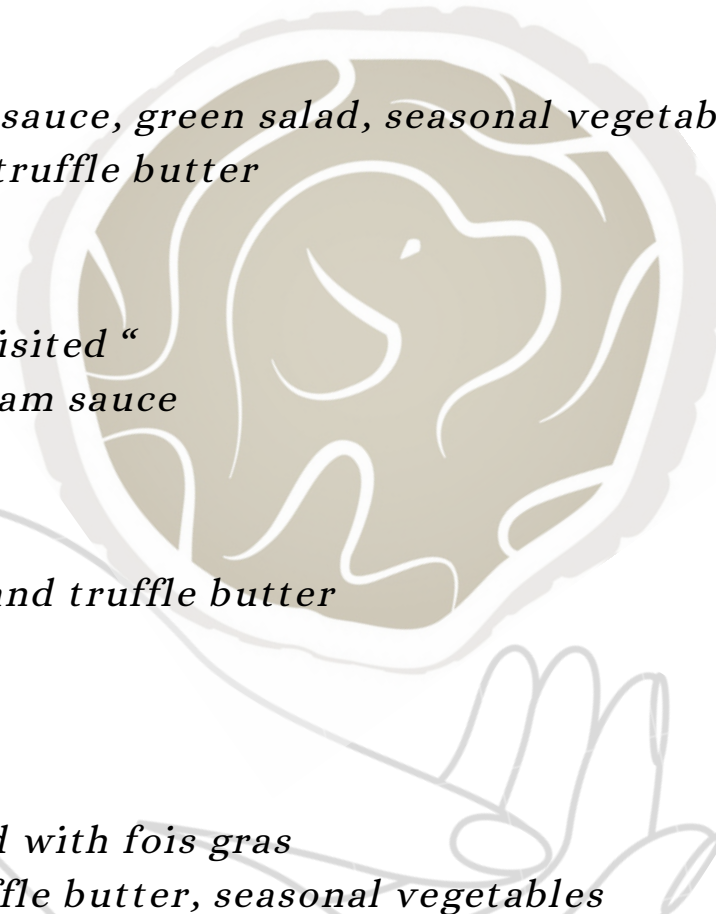





 FAIT MAISON



OR MENU

EVERYTHING WITH
TRUFFLES

MAIN COURSES

- 
-  Pasta with truffles **16.00€**
Tagliatelle, Burgundy truffle cream sauce, raw egg yolk
- Omelette **16.00€**
 *Omelette with truffle sauce, green salad, seasonal vegetables*
Toast with Burgundy truffle butter
- Filet of Trout* **36.00€**
 *"Carrot and pea revisited"*
Burgundy truffle cream sauce
- Stuffed cabbage **36.00€**
 *Potatoes with herbs and truffle butter*
brown sauce
- Pigeon** **44.00€**
 *Whole pigeon, stuffed with foie gras*
Mashed potatoes, truffle butter, seasonal vegetables

*Pisciculture CORDIER GAND à Corgoloin

** Les pigeons de Patrice Sanchez à Ladoix Serrigny

 HOME MADE



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 **10.00€**
A la truffe de Bourgogne, et chantilly
 -  Moelleux au Chocolat **11.00€**
Accompagné de sa chantilly à la truffe
 -  Pavlova **12.00€**
Meringue, confit de poire, chantilly à la truffe
 -  Millefeuille qui ramène sa fraise **12.00€**
Crème mousseline à la truffe, gelée de fraise
 -  L'expérience continue **16.00€**
Faite comme Taïga
 -  Café gourmand **16.00€**









 FAIT MAISON



NOTRE CARTE

TOUT A LA TRUFFE

DESSERTS

- 
-  Trio of cheeses **14.00€**
Brie with truffle, StMôret, fresh goat's cheese with truffle honey
-  Iced nougat **10.00€**
With Burgundy truffle and whipped cream
-  Chocolate cake **11.00€**
Accompanied by truffle whipped cream
-  Pavlova **12.00€**
Meringue, pear confit, truffle chantilly
-  Millefeuille with strawberries **12.00€**
Truffle mousseline cream
-  L'expérience continue **16.00€**
Faite comme Taïga
-  Gourmet coffee **16.00€**

 HOME MADE

MENU SUR LE POUCE

TOUT A LA TRUFFE

Entrée, plat, fromage ou dessert 40€ par personne

Entrée, plat, fromage et dessert 46€ 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

Moelleux au chocolat accompagné de sa chantilly à la truffe

Nougat glacé à la truffe et sa chantilly à la truffe

ON-THE- GO MENU

EVERYTHING WITH
TRUFFLES

Starter, main course, cheese or dessert €40 per person

Starter, main course, cheese and dessert €46 per person

STARTER

Duo of homemade terrines, crudités, vegetable pickles, truffle vinaigrette

CHOICE OF MAIN COURSE

Truffle omelette, seasonal vegetables, truffle butter toast

Tagliatelle with a truffle cream sauce

CHOICE OF DESSERT AND/OR CHEESE

Truffle cheese trio

Chocolate cake with truffle whipped cream

Iced nougat with truffle and truffle whipped cream



MACHONS

EVERYTHING WITH
TRUFFLES

PRICES

- Plancha charcuterie pour 2 personnes.....**34€**
- Plancha cheese pour 2 personnes.....**16€**
- Mâchon 1000 Truffles pour 2 personnes.....**50€**

PLANCHA CHARCUTERIE

- 2 glasses of ratatruffe
- ½ Sausage with Burgundy Truffles
- 1 slice of black truffle Paté en croûte
- 2 slices of terrines (rabbit or guinea fowl) with Burgundy truffles
- 2 slices of rillettes with Burgundy Truffles
- Seasonal truffle butter on toasts
- Truffle chips and nut

PLANCHA CHESSE

- Cream cheese with Burgundy truffle
- Fresh goat cheese topped with truffle honey
- Brie with truffles

MACHON 1000 TRUFFLES

- Plancha charcuterie and plancha chesse

Still a little hungry?
We propose our gourmet coffee with truffles for 8.50€ or a truffle dessert of your choice



MACHONS

TOUT A LA TRUFFE

TARIFS

Mâchon charcuterie pour 2 personnes.....	34€
Planche fromage pour 2 personnes.....	16€
Mâchon 1000 Truffles pour 2 personnes.....	50€

MACHON CHARCUTERIE

- 2 Verres de ratatruffe
- ½ Saucisson à la truffe de Bourgogne
- 1 Tranche de pâté en croûte maison à la truffe noire
- 2 Tranches de terrines (lapin ou pintade) 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
- Bouchons de chèvre frais nappés de miel à la truffe
- Brie truffé

MACHON 1000 TRUFFES

- Mâchon charcuterie + planche
fromage

Encore une petite faim ?

Nous vous proposons notre café gourmand tout truffe pour 8.50€ ou un dessert truffé aux choix