



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

Gravlax et persillé de truite, mayonnaise à la truffe, crudités

Gnocchis nappés d'une sauce à la truffe de Bourgogne, croustillants de panais et patate douce

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

Cabillaud et sa sauce crémée à la truffe de Bourgogne, courge butternut, chou vert et chapelure de noisette

Filet de poulet, carottes et oignons confits, écrasé de pomme de terre, sauce champignons et truffes

DESSERT ET/OU FROMAGE AU CHOIX

Trio de fromages à la truffe

Dacquoise à la truffe et framboise, pistaches, coulis framboise

Cheesecake à la truffe, coulis caramel

Millefeuille au chocolat et crème mousseline à la truffe de Bourgogne, coulis griotte



NOTRE CARTE

TOUT A LA TRUFFE

ENTRÉES

- 
-  Duo de terrines maison **14.00€**
Crudités, pickles, vinaigrette à la truffe
-  Duo de truite **17.00€**
Gravlax et persillé, mayonnaise à la truffe
-  Assiette de Gnocchis **17.00€**
Sauce crémée à la truffe, croustillants de panais et patate douce
-  Escargots de Bourgogne **x6 17.00€**
Flan d'ail doux, sauce crémée à la truffe **x12 22.00€**
-  Trio de terrines **21.00€**
A la truffe (fois gras, rilette de canard, terrine campagne)

 FAIT MAISON

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*
- Cabillaud** **38.00€**
 *Sauce crémée à la truffe de Bourgogne, courge butternut,
chou vert et chapelure de noisette*
- Filet de Poulet** **38.00€**
 *Carottes et oignons confits, écrasé de pomme de terre
sauce champignons et truffe*
- Pigeon**** **46.00€**
 *Pigeon entier, farci au fois gras
beurre truffé, légumes de saison*

*Pisciculture CORDIER GAND à Corgoloin

** Les pigeons de Patrice Sanchez à Ladoix Serrigny

 FAIT MAISON



DESSERTS

- | | | |
|--|--|---------------|
|  | Trio de fromages
<i>Brie à la truffe, StMôret, chèvre frais miel à la truffe</i> | 14.00€ |
|  | Nougat glacé
<i>A la truffe de Bourgogne, et chantilly</i> | 11.00€ |
|  | Millefeuille
<i>Crème mousseline à la truffe, mousse au chocolat</i> | 12.00€ |
|  | Dacquoise
<i>à la truffe, pistaches, coulis de framboise</i> | 12.00€ |
|  | Cheesecake
<i>à la truffe, coulis caramel</i> | 12.00€ |
|  | L'expérience continue
<i>Faite comme Taïga</i> | 16.00€ |
|  | 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.....	40€
Planche fromage pour 2 personnes.....	16€
Mâchon 1000 Truffes pour 2 personnes.....	55€

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