

# La Truffiere

Restaurant - Cuisine d'Auteur



Gault&Millau 2020

16/20 3 Toques



## Plaisir à 95 €

Hors Boissons – Drinks are not included.  
Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.

**Les menus ne sont plus servis après 13h30 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.**

*These menus are served for the entire table. The menus are not served after 13H30 for lunch and after 21H30 for the dinner.*

mise en bouche...

---

Saumon Bømlo...

*Bømlo salmon...*

---

Focaccia comme une bruschetta...

*Focaccia like bruschetta...*

---

Saint-Jacques, liserons d'eau, cresson...

*Scallops, cress and water bindweed...*

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

---

Noix d'entrecôte maturée puis fumée, salsifis et olives « taggiasche »...

*Aged and smoked ribeye, salsify and olive taggiasche...*

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

---

Assiette de trois fromages...

*Plate of three French cheeses...*

---

Miel et sapin...

*Honey and fir...*

---

Le citron jaune...

*The lemon...*

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.*

**Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque. The restaurant doesn't accept bank check**

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