

La Truffière

Restaurant - Cuisine d'Auteur



Chef de cuisine Aurélien Braguier

Gault&Millau 2018/2019

16/20 3 Toques



Aurélien Braguier, 33 ans a cultivé dès son plus jeune âge une curiosité "savoureuse" auprès de sa maman qui lui a transmis son amour pour la cuisine familiale. De sa région poitevine, il a nourri son attachement à la délicatesse de la botanique et du potager. Passionné et porté par une cuisine créative, sans être obséquieux il défend obstinément le sens du partage, les plaisirs du palais et la quintessence des saveurs.

Head Chef Aurélien Braguier

Aurélien Braguier has 33 years old since his young age develops a curiosity with his mom who transmitted the love of family cuisine.

From Poitou area he's feeds his attachment for delicacy of botanic and vegetable garden.

Passionate and looking for creative cuisine, he defends obstinately the sens of sharing, palate pleasure and quintessence of flavours.



La Truffière Caviste- boutique

l'ABC du vin 3 rue Blainville 75005 en face du restaurant

Le restaurant la Truffière, c'est aussi une activité de caviste, avec l'une des plus belles cartes de vins de France (4600 références) récompensée à plusieurs reprises. Passionné de vins, Christian Sainsard parcourt la France depuis 30 ans afin de vous faire partager ses découvertes. Il a ainsi rassemblé quelques millésimes rares et anciens, des appellations réputées, des champagnes, des vins surprenants et méconnus, d'autres élevés en biodynamie ou issus de l'agriculture biologique.

Son livre de cave regroupe une sélection de plus de 4600 références de vins français et étrangers.

Il attend les plus curieux...

sur notre site www.latruffiere-vinotheque.com ou abcdvin@hotmail.com

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

The menus are not served after 13H30 for lunch and after 21H30 for the dinner.

Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque.



Restaurant - Cuisine d'Auteur

La carte d'Aurélien Braquier

Automne 2019

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

Sommellerie : Florence Saragoni,
Louise Boué et Enrico Repucci

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

- Œuf de juste cuisson, lard de colonnata et boutons...** 36 €
Slow cooking egg, colonnata lard and smalls mushrooms...
- Foie gras de canard mi-cuit marbré à la truffe noire, gel au Pineau des Charentes...** 56 €
Duck foie gras half cooked with black truffles, Pineau des Charentes jelly...
Verre de Guiraud 2003 Sauternes 30€
- Comme un œuf au plat piqué à la truffe noire, caviar osciètre...** 50 €
Caviar and black truffle fried egg...

VÉGÉTARIEN

- Betterave Chioggia en croûte de sel, purée d'ail noir...** 30 €
Chioggia beetroot in salt crust, black garlic purée...
- Tartelette aux cèpes bouchons ...** 45 €
Cep mushrooms tart...
- Célerisotto, truffe noire, émulsion parmesan...** 70 €
Celery root cooked like risotto with black truffle, parmesan cheese emulsion...

LA MER - FISH COURSES

- Daurade royale, retour de Tunis...** 65 €
Royal sea bream, like Tunisian...
- Retour de pêche de petits bateaux...**
Fish from small boat fishing...

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau. Des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts.

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products



Restaurant - Cuisine d'Auteur

LA TERRE - MEAT COURSES

Cappelacci de porc, bouillon Thai clair... 55 €
Pork cappelacci, light Thai broth...

Filet de Bœuf « Charolais » mûré 60 jours puis fumé aux herbes de Provence, Légumes du marché, jus réduit... 70 €
Charolais beef fillet mûred 60 days then smoked with aromatic herbs. Market vegetables, reduced juice...
* servi avec de la truffe fraîche *Served with fresh truffle on the top ...* 98 €

Parmentier de Queue de Bœuf à la truffe noire « tuber mélanosporum »... 98 €
Oxtail stew, mashed potatoes and black truffle Tuber mélanosporum...

Presa de cochon " Pata Negra ", butternut en deux textures, jus de viande... 65 €
"Pata Negra" pork presa, butternut in two textures, gravy...

La sélection de nos maîtres fromagers... 28 €
Our mûred fine seasonal cheeses...

LES DESSERTS - DESSERTS COURSES Chef pâtissier Kévin Gondre

Dessert du moment ... 18 €
Dessert suggestion...

Le chocolat, la truffe et la glace au foin... 30 €
Chocolate truffle and hay ice cream...

Le maïs et le sarrasin... 25 €
Corn and buckwheat...

La menthe et le chocolat... 25 €
Mint and chocolate...

Notre sélection de vins de dessert aux verres Wine dessert by the glass

Verre de Domaine D'En Ségur 2016 "Sauvignon D'Or" Vin de Pays des Côtes du Tarn 15 €
Verre de Château de Parnay 2011 "Douceur Carmin" Vin de France Loire 20 €
Verre de Domaine Philippe Delesvaux 1999 Côteaux du Layon 25 €
Verre de Domaine Weinbach 2012 Clos des Capucins Gewurztraminer 35 €