



Tous les plats peuvent être servis avec de la Truffe fraîche Incinatum - Supplément : 5 € ;
ou Melanosporum - Supplément : 8 €

LE FROID

Velouté de Potiron, Toasts au Mascarpone <i>aromatisé à la Truffe d'Été</i> & Légumes Confits	8 €
Assiette de Coulommiers, Mascarpone, Condiments <i>à la Truffe d'Été 5%</i>	9 €
Salade aux Légumes Grillés, Moliterno <i>à la Truffe d'Été 5%</i>	11 €
Foie gras de canard mi-cuit 40gr, confit de poire <i>aromatisé à la Truffe d'Été</i>	12 €
Cœur de saumon truffé, crème d'avocat citronnée	15 €

LE CHAUD

Œufs de Poule en Brouillade, <i>aromatisés à la Truffe d'Été</i>	12 €
Pâtes Fettuccine, <i>sauce à la Truffe d'Été 4%</i>	12 €
Raviolis à la Ricotta <i>à la Truffe d'Été 4%</i>	13 €
Risotto <i>à la Truffe d'Été 4%</i>	13 €
Gnocchis à la Crème de Parmesan, Jambon Blanc Truffé, <i>Truffe Noire Melanosporum</i>	13 €

LA FOCACCIA

<i>Fourrée au mascarpone aromatisé à la Truffe d'Été 5%, accompagnée d'une salade de Mesclun</i>	
La Focaccia Jambon blanc <i>à la Truffe d'Été 1,2%</i> , Fromage à Raclette	11 €
Légumes marinés	11 €
Coulommiers	11 €

RECETTE DE SAISON

Édition Limitée

La Raclette de L'Atelier, Charcuteries *à la Truffe d'Été*

Pour 2 personnes, servie exclusivement au comptoir ou à emporter

35 €

LE PARTAGE

Sélection de Charcuterie <i>à la Truffe d'Été</i>	12,5 €
Planche mixte, Charcuterie et Préparations Fromagères <i>à la Truffe d'Été</i>	19,5 €

LE SUCRÉ

Yaourt Grec, Miel <i>à la Truffe Noire</i> , Spéculoos	5 €
Panacotta du Jour	5 €
Pain Perdu & son Caramel Truffé	6 €

Idées cadeaux ou table de fêtes : une gamme truffée à découvrir en boutique !

Taxes et service compris - La Maison n'accepte plus les chèques - La liste des allergènes est disponible sur demande

La vente et la consommation d'alcool n'est autorisée sur notre espace que dans le cadre d'une dégustation



All dishes can be served with Incinatum Fresh Truffle - Supplement: 5 € ;
or Melanosporum Fresh Truffle - Supplement: 8 €

FRESH DISHES

Pumpkin soup, Mascarpone toast flavoured <i>with Summer Truffle</i> & Candied Vegetables	8 €
Plate of Coulommiers, Mascarpone, 5% <i>Summer Truffle</i> Condiments	9 €
Salad with Grilled Vegetables, Moliterno <i>with 5% Summer Truffle</i>	11 €
Semi-cooked duck foie gras 40gr, pear confit flavoured <i>with Summer Truffle</i>	12 €
Truffle salmon heart, lemon avocado cream	15 €

HOT DISHES

Eggs from Poule en Brouillade, flavoured <i>with Summer Truffle</i>	12 €
Fettuccine Pasta <i>with 4% Summer Truffle</i> Sauce	12 €
Ricotta ravioli <i>with 4% Summer Truffle</i>	13 €
Risotto <i>with 4% Summer Truffle</i>	13 €
Gnocchi with Parmesan Cream, Truffle White Ham, Melanosporum Black Truffle	13 €

FOCACCIAS

<i>Mascarpone filling flavoured with 5% Summer Truffle, accompanied by a Mesclun salad</i>	
Focaccia White Ham <i>with 1.2% Summer Truffle</i> , Raclette Cheese	11 €
Pickled vegetables	11 €
Coulommiers	11 €

SEASONAL RECIPE

Limited Edition

The Raclette of Atelier Maison de la Truffe, Delicatessen *with Summer Truffle*

For 2 people, served exclusively at the counter or to take away

35 €

TO SHARE

Selection of <i>Summer Truffled</i> Deli Meats	12,5 €
Mixed board, delicatessen and cheese preparations <i>with Summer Truffle</i>	19,5 €

SWEETS

Greek yoghurt, Honey <i>with Black Truffle</i> , Speculoos	5 €
Panacotta of the Day	5 €
French Toast & Truffled Caramel	6 €

Gift ideas or festive table: Come and discover our wide truffled range in store!

Taxes and service included - The House no longer accepts cheques - The list of allergens is available on request

The sale and consumption of alcohol is only allowed on our space within the framework of a tasting