









## LES ENTRÉES FROIDES

				
Croque en Sel à la Truffe <i>Baguette Traditionnelle légèrement Toastée, Huile d'Olive Vierge, Lamelles de Truffe</i>	-	18 €	32 €	46 €
Salade de Roquette et Copeaux de Parmesan	13 €	21 €	35 €	
Burratina Truffée, Tomate Cœur de Bœuf	-	24 €	38 €	
King Crab en Tartine, Avocat, Combawa, Amandes Grillées	28 €	36 €	50 €	
Saumon Fumé Norvégien, Crème Yuzu, Pistaches Grillées	-	34 €	48 €	
Blinis autour de la Maison Kaspia <i>Avocat, King Crab, Œufs de Saumon, Saumon Fumé, Taramas Truffe et Sélection, Perles de Truffe</i> <i>Accompagnés de 10g de Caviar Impérial Baeri +11 €</i>	29 €	36 €	52 €	
Carpaccio de Bœuf <sup>(2)</sup> , Roquette et Parmesan	18 €	26 €	40 €	
Le Vitello Tonnato <sup>(2)</sup>	17 €	25 €	39 €	
Salade Caesar façon "Maison de la Truffe"	27 €	35 €	49 €	
Jambon Ibérique Pata Negra de Bellota *	36 €	-	-	
Terrine de Foie Gras de Canard *	25 €	-	-	
Foie Gras de Canard Truffé en Millefeuille*	-	-	45 €	




## LES ENTRÉES CHAUDES

				
Velouté de Châtaigne et Dés de Foie Gras de Canard Poêlé	-	23 €	37 €	-
Les Petits Légumes à l'Huile d'Argan, <i>Crème à l'Essence de Truffe Blanche</i>	-	30 €	44 €	104 €
Saint Marcellin Affiné à la Truffe Noire, <i>Tempéré ou Fondu, Confiture de Figs, Mesclun</i>	-	-	25 €	-
Escalope de Foie Gras Poêlé, Chutney et Pain Brioché aux Fruits Secs	25 €	33 €	47 €	-

## LES POISSONS

			
Dos de Bar Rôti, Légumes du Moment, <i>Jus de Coquillages et Vanille Infusée</i>	29 €	37 €	51 €
Noix de Saint Jacques, Trofies au Corail d'Oursin	34 €	42 €	56 €
Saint-Pierre Rôti, Légumes Retrouvés aux Truffes	31 €	39 €	53 €

## LES VIANDES




			
Suprême de Volaille Fermière Rôtie au Jus, <i>farci Monnier, Pomme Ecrasée</i>	-	38 €	52 €
Tartare ou Aller-Retour de Bœuf <sup>(2)</sup> , Pommes de Terres Frites	27 €	35 €	49 €
Le Tournedos <sup>(1)</sup> Marbeuf, Foie Gras Poêlé <i>Jus Court et Moelle Fumée, Pommes Charlotte Croustillantes</i>	38 €	46 €	60 €
Entrecôte <sup>(1)</sup> « Black Angus » 250g, Pommes de Terre Frites	40 €	48 €	62 €
Croustillant de Boudin Blanc Truffé, Mijoté de Haricots Tarbais aux Cèpes	-	-	39 €

 Tous nos plats sont faits maison hormis les plats indiqués par une \*

 Sans Truffe Truffe de Saison Truffe Noire Truffe Blanche d'Alba

## LES INCONTOURNABLES




### LA SÉLECTION

			
Truffe Noire Melanosporum en Feuilleté et sa Sauce Périgueux <i>Uniquement le soir, 20 min d'attente</i>	-	145 €	-
Croque Jambon ou Pastrami, Pain Maturé à la Truffe Noire	-	33 €	-
Pomme de Terre au Four, Crème Truffée et Perles de Truffe Noire Melanosporum	-	32 €	-
Mini Burger à la Truffe Noire, Pommes Frites Maison <i>Steak Haché de Bœuf<sup>(2)</sup>, Vieux Comté, Concombre Mariné, Echalotes Confites, Pastrami</i>	-	39 €	-



### LES PIZZAS

				
La Fameuse à la Purée de Truffe Noire, Buffalo et Roquette *	-	-	46 €	-
La Blanche à la Truffe Fraîche Râpée *	-	25 €	39 €	92 €
La Caviar Baeri 30g *	86 €	-	-	-

### LES ŒUFS

			
Œuf Bio Poché, Sauce Périgueux, <i>Toast Maturé à la Truffe Noire comme une Mouillette</i>	29 €	43 €	103 €
Œufs de Poule en Brouillade à la Truffe	26 €	40 €	100 €
Omelette à la Truffe et Salade Verte	28 €	42 €	103 €
Œufs Bio Cuits au Plat, Jambon Ibérique, Jus Court Acidulé	37 €	51 €	111 €

### LES PÂTES ET RISOTTOS

			
Tortellinis Truffés et Crème de Cèpes	34 €	43 €	103 €
Tagliatelles au Foie Gras à la Truffe	34 €	48 €	108 €
Tagliatelles à la Truffe et Crème Truffée	29 €	43 €	103 €
Risotto aux Langoustines à la Truffe	35 €	49 €	109 €
Risotto à la Truffe	29 €	43 €	103 €
Risotto Crémeux au Homard Breton	-	78 €	138 €

*Vous souhaitez plus de Truffe, nous vous proposons notre sélection de Truffes à râper sur vos plats*


### LES TRUFFES FRAÎCHES À RÂPER

Le gramme

Truffe de Saison  
Truffe Noire Melanosporum  
Truffe Blanche d'Alba

### LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON KASPIA

Impérial Baeri 30g/50g et ses Blinis *	87 €/145 €
Oscièrre Sélection 30g/50g et ses Blinis *	164 €/273 €
Béluga Royal 30g/50g et ses Blinis *	366 €/611 €

 Tous nos plats sont faits maison hormis les plats indiqués par une \*

Taxes et Service Compris - La Maison n'accepte plus les chèques - La Maison ne saurait être tenue pour responsable des biens laissés aux vestiaires  
Origines Viandes <sup>(1)</sup> Ecosse <sup>(2)</sup> France - Truffe de Saison selon arrivages : Brumale, Uncinatum, Aestivum

## SPECIALITES FROMAGERES A LA TRUFFE

Coulommiers à la Truffe Blanche d'Alba	20 €
Brie de Meaux à la Truffe Noire	14 €
Chèvre Frais à la Truffe Noire	12 €
Assortiment de Fromages Truffés	19 €

## DOUCEURS MAISON

Café Gourmand	14 €
Trio de Sorbets, Feuillantine Ivoire *	12 €
Le Pot aux Marrons, Crème Légère, Marrons Glacés, Biscuit Imbibé Café et Cognac	12 €
Riz au Lait, Expression de Truffe Blanche, Rafraîchi de Lait d'Orgeat	10 €
Notre Mi-Cuit au Chocolat Saint Domingue, Glace Vanille à la Truffe Blanche	15 €
Emulsion de Dulce de Leche, Myrtilles Confites, Crumble Amandes	12 €

## DESSERTS DE LA PÂTISSERIE DES RÊVES

par Philippe Conticini	15 €
------------------------	------

## NOTRE MENU DEGUSTATION

*- Servi à l'ensemble de la table -  
Au dîner uniquement*

### **La Truffe Noire du Périgord**

« Tuber Melanosporum »

119 € TTC \*

#### **LA TRUFFE**

En Croque en Sel

#### **L'ŒUF**

En Brouillade

#### **LE POISSON**

Légumes de Saison, Bouillon  
Mousseux au Jus de Coquillages

#### **LA VIANDE RÔTIE**

Sauce Périgueux

#### **SPÉCIALITE FROMAGÈRE**

Affinée par nos soins, à la Truffe Noire

#### **LE DESSERT DU MOMENT**

#### **\* A la Truffe de Saison**

Tuber Brumale, Tuber Aestivum, Tuber Uncinatum

Selon le moment

89 € TTC