



Restaurant La Truffe Noire

Carte

Entrées

Saumon Mariné à l'huile de Truffes, Sorbet Pomme Verte & Poivre de Timut	18€
Pâté en croûte, cœur de Foie Gras et Cèpes, Glace Moutarde Violette de Brive	17€
Cappuccino de Légumes du Moment, Cuisse de Grenouille, Glace Marrons	15€
Saint Jacques snackées, Beurre de cacahuète, Chou-Fleur à la Cardamome	18€
Nougat au Bleu d'Argentat, Nougatine de Cèpes, Ketchup de Champignons, Sorbet Figues	17€

Plats

Filet de Bœuf Limousin, Beurre iodé et Huitre gratinée à la Moutarde Violette (Beurre iodé et Huitre gratinée à la Moutarde Violette : servis à part ou pas du tout, sur demande)	35€
Burger « Mique » de Tête de Veau, sauce Gribiche et Lard grillé	22€
Fondant Joue de Bœuf, Cœur de Foie Gras, Sauce au Vin Rouge et Brisures de Truffes	26€
Poisson du Moment en croûte de Lard, Crème de Coquillages, Gnocchis de Pommes de Terre et Marrons	28€
Œuf Poché, Gnocchis de Pommes de Terre et Marrons, Salade de Légumes, Emulsion Ail & Persil - VEGETARIEN -	20€
Assortiment de Fromages et petite salade, vinaigrette à la Moutarde Violette	12€

Desserts

Baba Traditionnel au Rhum, sorbet Ananas Gingembre	10€
Poire pochée au vin chaud, Mousse Vin Rouge, glace Chocolat	
Tarte Fine aux Pommes du Limousin - à commander en début de repas -	
Soufflé Glacé aux Noix, Liqueur de Noix « Maison Denoix »	
Douceur Chocolat Blanc, Dacquoise aux Noix et Ganache aux Cèpes, Glace Caramel	
Crème Brulée du moment	
Café Gourmand	

Nos Formules du jour à l'ardoise

L'entrée, le plat et le dessert	30€
Le plat et le dessert ou l'entrée et le plat	22€
Le plat	18€

Nos Entrées, Plats et Desserts sont élaborés avec des produits frais et cuisinés par Jérôme, notre Chef de Cuisine et son équipe.