



VOTRE CARTE de NOVEMBRE

Tuber uncinatum = Truffe d'automne ou de Bourgogne

Tuber melanosporum = Truffe noire du Périgord

Chez TERRAE, pas d'arôme ajouté, choisissez votre plat **SANS** ou **AVEC** truffe !

ENTREES/ STARTERS

	SANS	AVEC
Brouillade à la truffe - format entrée	-	14
Velouté de chou-fleur, œuf poché, chips lard et huile noisette	15	20
Ballotine veau-escargot et sa coquille ail persil	17	22
Bouillon citronnelle gingembre, pétales de rumsteck COOKAL®	13	18

PLATS / MAIN COURSES

Tataki de veau au sésame et son jus réduit	26	33
Brochette Terre & Mer: magret canard et St Jacques et sa sauce orange et miel COOKAL®	24	31

Accompagnés de : purée de butternut et légumes rôtis

Risotto butternut châtaigne et romarin	15	22
Brouillade à la truffe - format plat	-	21

FROMAGES / CHEESES

Assortiment de 3 fromages	13	17
---------------------------	----	----

DESSERTS

Eclair praliné	12	15
Tarte fine aux pommes, glace vanille COOKAL®	12	15

COOKAL® : Expérience de cuisson ou flambage à table !

Et bien sûr, choisissez les bons vins qui s'accordent avec nos plats à la truffe !

And of course, choose the good wines to match with our truffled dishes. Enjoy !

RESERVATION 04 90 26 70 98 - contact@terrae-truffe.fr