

Week-end Truffes en Périgord Noir

MENUS

SAMEDI

Déjeuner Périgourdin :

Salade avec pâté périgourdin au foie gras truffé et magret séché



Confit de canard et pommes de terre sarladaises



Fromage



Tarte aux pommes ou gâteau aux noix



Vin (1/4 de vin par personne)



Café ou infusion

Dîner : Repas gastronomique tout truffe du Périgord (tuber melanosporum)

Toasts au beurre truffé aux 2 saveurs : truffe d'hiver et truffe d'été, croustillant au fromage avec sa crevette nordique



Chausson au foie gras et truffé, royale d'asperges avec chantilly truffées



Œuf au plat truffé



Risotto de soja truffé et saint jacques ou huîtres



Ravioles vapeur farcies au foie gras et à la truffe du Périgord nappées d'une sauce au foie gras truffée (tuber melanosporum)



Duo pommes fromage frais truffé et son caramel à la truffe



Glace à la truffe d'été (tuber aestivum)



Vin (1/4 de vin par personne)



Café ou infusion

DIMANCHE

Déjeuner, découverte de saveurs différentes :

Soupe à la brumale (tuber brumale)



Crème brûlée foie gras et truffe (truffe du Périgord)



Pied de veau farcis avec farce truffée au coulis de truffes de bourgogne (tuber uncinatum)



Camembert ou brie à la truffe (truffe du Périgord)



Glace au safran



Vin (1/4 de vin par personne)



Café ou infusion