

MENU DECOUVERTE DE LA TRUFFE (35€ vins compris)

SERVI LE SOIR SAMEDI 27 À 19H30

Apéritif

Crème de légumes du marché à la truffe

Œuf cocotte à la truffe

Jambonnette de volaille sauce truffes

Garniture de légumes
(Rosace de pommes de terre,
fagot de haricots verts, petite tomate confite)

Brie truffé, salade verte

Verrine pistache/abricot façon crumble

Café

MENU FARANDOLE DE TRUFFES (90€ vins compris)

SERVIS LE SAMEDI 27 À 12H
& LE DIMANCHE 28 À 12H30

Apéritif

Trilogie de veloutés aux saveurs de truffe :
Topinambours et truffes, châtaignes et truffes,
butternut et truffes

Magret de canard du Sud-Ouest farci au foie gras truffé,
petite salade à la truffe

Noix de Saint-Jacques bardées
et escalope de foie gras sauce truffe,
petit pain de pommes de terre à la truffe

Jarret de veau de 12 heures braisé à la truffe

Tatin de pommes de terre à la truffe,
verrine de céleri à la truffe

Brie de Meaux truffé,
salade et vinaigrette à la truffe, Petit Rocamadour

Verrine chocolat aux saveurs truffées

Café

SOUSCRIPTION

Le Syndicat des Trufficulteurs et Kermarck
Maître Coutelier ont élaboré conjointement le
projet de création du couteau de Lalbenque.

Conception et fabrication : Kermarck.
Les 100 premières pièces seront numérotées.
Souscrire en ligne :
www.truffesnoires-lalbenque.com



Le Quercynois

Fête
de la
Truffe

PROGRAMME

SAMEDI 27

> **Marché de Producteurs**

> **Expo Photos Salle Miramont**

10H - 16H **Concours National de Chiens truffiers**

10H30 **Atelier Culinaire « La Truffe »** avec Pascal Bardet
Le Gindreau - 2 étoiles Michelin, Monique Valette Lou
Bourdieu et Gérard Baud - Animateur culinaire - TF1

11H - 13H **Marché aux Truffes**

12H **Repas Gastronomique Farandole de Truffes**
Salle des Fêtes

14H30 **Atelier « Découvrir & Reconnaître la Truffe »**
Auditorium

16H **Conférence « La Truffe »** - Auditorium

19H30 **Repas Découverte de la Truffe** Salle des Fêtes
Animation "Les Vieilles Canailles du Quercy"

DIMANCHE 28

> **Artisanat et Produits Régionaux** Espace
Gourmand, Expo Photos salle Miramont,
Démonstrations de Cavage, Marché de détail,
Tombolas avec lots de 100g de Truffes.

> **Bar Tapas autour de la Truffe**
par Le Lion d'Or à l'Espace Gourmand

> **Arts & Traditions expo et ateliers** Kermarck -
Coutelier d'Art & de Tradition, Chapeau Caussade,
Gilles Charrière Sculpteur, Brignac - Artiste, Thierry
Reynal - Forgeron.

9H30 > **Marché de Gros & de Détail**

10H **Atelier « Découvrir & Reconnaître la Truffe »**

12H **Apéritif** offert par la Mairie

12H30 **Dégustations Gourmandes sous chapiteau**
Omelette Truffée 15€ (réservation recommandée)
Produits locaux achetés sur place

12H30 **Repas Gastronomique Farandole de Truffes**
Salle des Fêtes