

Les menus ci-dessous ont été élaborés par l'équipe du Restaurant La Chartreuse :

- > Aux commandes, Lionel Marsaud, Directeur
- > Aux fourneaux, Bruno Bordarias, Chef Cuisinier
- > Au service, Gwenn Granados, Chef de rang
- > Et leur brigade...

MENU DECOUVERTE DE LA TRUFFE*

(40€ vins compris)

SERVI LE SAMEDI 26 À 19H30

Parc des expositions
Cahors Sud-Lalbenque

Apéritif

Crème de légumes du marché à la truffe

Œuf cocotte à la truffe

Cuisse de pintade farcie, sauce truffes

Garniture de légumes
(Gratin de pommes de terre, gâteau de carottes
et betteraves, petite tomate confite)

Brie truffé, salade verte

Verrine poire /chocolat façon Melba

Café

*Tuber Melanosporum

SOUSCRIPTION

Lors de la fête 2019, le Syndicat des Trufficulteurs organisera une réception à l'occasion de la remise des couteaux numérotés « Le Quercynol », fabriqués par Kermarck, maître coutelier, objet de la souscription ouverte début 2018.



MENU FARANDOLE DE TRUFFES*

(97€ vins compris)

SERVI LE DIMANCHE 27 À 13H

Parc des expositions
Cahors Sud-Lalbenque

Apéritif

Crème de haricots, Coco de Paimpol, Saint-Jacques
à la Truffe

Risotto de Foie Gras de canard à la truffe

Papillote de Langouste et Topinambour à la truffe,
petit cake à la truffe

Poularde de 12 heures farcie à la truffe

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

Crèmeux de Rocamadour,
Émulsion à la truffe

Croustade aux pommes
et verrine de Gianduia à la truffe

Café

Fête de la Truffe

PROGRAMME

SAMEDI 26

> Marché de Producteurs

> Expo Photos Halle de la mairie

10H - 16H Concours National de Chiens truffers

11H - 13H Marché aux Truffes - Détail

14H30 Atelier « Découvrir & Reconnaître la Truffe »
Auditorium

16H Conférence « La Truffe » - Auditorium

17H Remise des récompenses du Concours de
chiens truffers - Halle de la Mairie

19H30 Repas Découverte de la Truffe
Parc des expositions Cahors Sud-Lalbenque - Animation

DIMANCHE 27

> SOUPE TRUFFÉE TOUTE LA MATINÉE

> Artisanat et Produits Régionaux

Expo photo Halle de la mairie

Démonstrations de cavage

Marché de pays

Tombolas...

> Arts & Traditions

Kermarck - Coutelier d'Art & de Tradition,

Chapeau Caussade, Gilles Charrière Sculpteur,

Brignac - Artiste Paléoxylogue,

Thierry Raynal - Forgeron...

9H30 Atelier Culinaire « La Truffe » (sur réservation)
avec Pascal Bardet - Le Gindreau - 2 étoiles Michelin
Monique Valette - Lou Bourdié - Bach
et Gérard Baud - Animateur culinaire - TF1 Events

10H30 Marché aux Truffes - Gros & Détail

11H Bar tapas autour de la Truffe
Julie & Cédric Loubradou, « Le Lion d'Or »
à l'Espace Gourmand

11H Atelier « Découvrir & Reconnaître la Truffe »
Auditorium

12H Apéritif offert par la Mairie

13H Dégustations Gourmandes - Salle des Fêtes,

Omelette truffée 1,5€ (réservation conseillée).

Produits locaux achetés sur place

13H Repas Gastronomique « Farandole de Truffes »
Parc des Expositions Cahors Sud-Lalbenque