



SYNDICAT DES TRUFFICULTEURS
DE LA REGION DE LALBENQUE

Dimanche 29 janvier 2017
Atelier Culinaire Gastronomique
Autour de la Truffe

Composition d'un menu avec le Chef étoilé *Pascal Bardet*
Au restaurant *Le Gindreau* – 46150 Saint-Médard



LE **B** GINDREAU
Pascal Bardet



Menu

Délicat velouté de châtaignes aux Truffes, d'autres mijotées en cocotte au jus truffé
Fines feuilles de pâtes imprimées de Truffe noire, artichauts violets et Truffes marinées
Noix de Saint-Jacques noires de Truffes, primeurs de Pontcirq cuits fondants
Feuilles à feuilles caramélisées aux Truffes noires

9h30 - Accueil des participants (nombre limité à 10 personnes)

10h00 - Début de l'Atelier au cœur de la Cuisine du restaurant

12h30 - Apéritif et repas servis par les équipes de salle au pied des cheminées du restaurant

Tarif 100 €

Réservations