

Festival Toques Truffes



FOCUS SUR LA CUISINE D'ALLAN DUPLOUICH...

La Table de Haute-Serre, récompensée par le Guide Michelin du BIB Gourmand propose une cuisine délicieuse et inventive qui combine terroir et modernité. Dans un concept de Table Vigneronne à l'esprit casual, notre chef Allan Duplouich réveille nos papilles en nous régaland avec ses plats raffinés



Chef Allan Duplouich

COMMENT PROCÉDER ?



COMMANDE ET PRÉPAIEMENT

à hauteserre@g-vigouroux.fr ou au
05 65 20 80 90

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de
14h à 17h.

**À réserver avant le jeudi 25 février 17h.*



Menu Spécial Saint-Valentin

SAMEDI 13 FÉVRIER

Carpaccio de noix de Saint-Jacques en marinade de cedrat du Lot, quelques légumes, certains croquants d'autres fermentés, granny smith et jeunes pousses



Médaille de veau de l'Aveyron & du Ségala rôti au foin et pin du Causse, pulpe tubéreuse à la truffe noire de Monsieur Chiapello et cœur de sucrose braisé au chardonnay du domaine. Jus fumé au sarment.



Cœur coulant et croquant aux fruits secs, Ganache onctueuse au Guanaja 70% Biscuit moelleux aux notes d'agrumes



RETRAIT DISPONIBLE LE SAMEDI 13 FÉVRIER

Au **Château de Haute-Serre**
de 14h à 17h30

À l'**Atrium de Cahors** de
10h30 à 12h30 et de 14h à
17h30



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

55€ / PERSONNE