



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.*

RETRAIT DISPONIBLE LE SAMEDI 27 FÉVRIER

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

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

MENU 100% TRUFFE

- SAMEDI 27 FÉVRIER -

Foie gras de Monsieur Martegoute en « Mi-Cuit »,
douceur de topinambour follement truffée et poire
pochée au Chardonnay du Château

Raviole de joue de bœuf de l'Aubrac et truffe mijotée
avec une pointe de chicorée, légumes d'Antan rôtis
au foin et jus réduit monté à la moelle

Petits choux au craquelin de truffe du causse, Chantilly
légère à la vanille Bourbon
Sauce au chocolat Guanaja 70%