

# MENUS 100% TRUFFE

Des menus 100% truffe pour ravir les papilles de l'entrée au dessert ! Découvrez la signature du Chef Clément Costes au Château de Mercuès au travers du Menu Melano gastronomique et laissez-vous séduire par l'ambiance bistro-nomique du Menu Toques & Truffes réalisé par le Chef Yann Boël à la Table vigneronne du Château de Haute-Serre.



*Expériences*

*Menu Melano*

*Menu Toques & Truffes*

#### DATES

Diners les vendredis/samedis/dimanches/lundis

*Du 31/01 au 24/02*

#### DATES

Disponible du jeudi midi au mardi midi (hors dimanche soir)

*Du 18/01 au 05/03 (hors 14/02)*

#### TARIFS\*

4 temps : 160 euros/pers

6 temps : 210 euros/pers

\*Hors accord mets & vins

#### TARIFS\*\*

4 temps : 109€/pers

5 temps : 120€/pers

\*\* Hors accord mets & vins

📍 *Château de Mercuès*

📍 *Château de Haute-Serre*

# ATELIER & TRUFFE & MALBEC

Initiez-vous à la dégustation du vin au travers d'une mise en lumière de l'accord unique et précieux : Truffe et Malbec. Une dégustation croisée ludique, sensorielle et gourmande pour connaisseurs et novices. Des moments d'échange et de partage privilégiés pour explorer la pleine palette gustative d'un accord inspiré par le terroir.

*Expériences*



## DATES


Lundi à 11h00 et 17h30  
Vendredi à 11h00 et 17h30

## TARIF

55 euros/pers

RÉSERVER  
CETTE ACTIVITÉ



 Château de Haute-Serre

# VEILLÉES VIGNERONNES

*avec des mets truffés*

Deux soirées conviviales à la lueur des bougies dans le chaleureux chai de pierre blanches du Château de Haute-Serre.

Un concert live, des vins à déguster et des mets gourmands et truffés à partager ! Dès 19h30, on se réchauffe le cœur, le corps et l'esprit entre collègues ou entre amis...!

*Expériences*



#### DATES


Judi 30 janvier  
Judi 20 février  
À partir de 19h30

RÉSERVER  
UNE TABLE



#### TARIF\*

\*Tarifs variables selon la carte

 *Château de Haute-Serre*

# ATELIER CULINAIRE

Plongez dans l'univers de la Table vigneronne du Château de Haute-Serre et, aux côtés du Chef cuisinier apprenez à maîtriser la palette aromatique de la truffe pour pouvoir la cuisiner. Des sessions ludiques et conviviales clôturées par la dégustation en groupe des plats truffés préparés et accordés aux grands Malbecs de la Famille Vigouroux.



*Expériences*

## DATE


Samedi 08/02  
De 8h15 à 14h30

## TARIF

190 euros/pers

RÉSERVER  
CETTE ACTIVITÉ



 Château de Haute-Serre