

*La Table de Haute-Terre*

GEORGES VIGOUROUX  
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

## *Menu Toques'N'Truffes*

*Du 14 janvier au 27 janvier sur réservation  
Le mardi 15 janvier et le mardi 22 janvier pour tous  
Menu à 85€*

*L'œuf de poule "Toqué" à la Truffe de Lalbenque,*



*Le tartare de thon à la truffe noire de Lalbenque et balsamique  
blanc,*

*Fraîcheur de brocoli et coriandre feuille, croustillant à la graine  
de lin.*



*Le suprême de pintade farci de truffe, champignon de couche et  
pulpe de topinambour.*

*Tubercules croquantes et jus de volaille à l'Albesco Chardonnay.*



*Le cantal de Monsieur Marty,  
Copeaux de mélano et mesclun à l'huile de cameline.*



*Mille-feuille à la vanille bourbon et caramel salé,  
Crème glacée à la truffe.*

*Cuisine élaborée par Allan Duplouich et Julie Leconte*

*Viande d'origine France*

*Prix net TTC*

*La Table de Haute-Terre*

GEORGES VIGOUROUX  
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

## *Menu Toques'N'Truffes*

*Du 28 janvier au 10 février sur réservation  
Le mardi 29 janvier et le mardi 05 février pour tous  
Menu à 85€*

*L'œuf de poule "Toqué" à la Truffe de Lalbenque,*



*Le pressé de volaille et truffe noire mariné au Chenin doux,  
Pickles de pleurote grise et condiment de betterave blanche*



*Le flétan en écailles de mélando.*

*Émulsion de panais à la truffe et petit artichaut violet cuit au  
jus de viande rôtie. Réduction de Malbec à la baie de paradis.*



*Le bonbon du chef, croustillant de rocamadour,  
Mesclun aux éclats de truffe et huile de noix.*



*La ganache croquante au chocolat truffé,  
Chantilly pralinée et son sorbet cacao.*

*Cuisine élaborée par Allan Duplouich et Julie Leconte*

*Viande d'origine France*

*Prix net TTC*

*La Table de Haute-Terre*

GEORGES VIGOUROUX  
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

## *Menu Toques'N'Truffes*

*Du 11 février au 24 février sur réservation  
Le mardi 12 février et le mardi 19 février pour tous  
Menu à 85€*

*L'œuf de poule "Toqué" à la Truffe de Lalbenque,*



*Le carpaccio de noix de Saint Jacques et médaillon de truffe.  
Crème légère et mandarine zestée. Tuile à la graine de sésame.*



*Le cannelloni de joue de bœuf et foie gras de la ferme du  
Bouyssou.*

*Comme une tapenade de champignon de couche et truffe noire.  
Petits légumes mitonnés à l'hysope et jus réduit.*



*Le coulommiers farci de truffe.*



*L'indémorable Mont-Blanc,  
Marrons et crème légère vanille/truffe.*

*Cuisine élaborée par Allan Duplouich et Julie Leconte  
Viande d'origine France  
Prix net TTC*

*La Table de Haute-Terre*

GEORGES VIGOUROUX  
GRANDS VINS & AGRITOURISME

MALBEC - TRUFFE - SAFRAN

## *Menu Toques'N'Truffes*

*Du 25 février au 05 mars sur réservation*

*Le mardi 26 février et le mardi 05 mars pour tous*

*Menu à 85€*

*L'œuf de poule "Toqué" à la Truffe de Lalbenque,*



*La caille en deux façons. Foie gras de Monsieur Martegoute et truffe noire de Lalbenque.*

*Crumble aux épices douces. Pulpe de rave au lait de chèvre.*



*Le risotto Carnaroli à la truffe, grosse gambas rôtie et copeaux de vieux parmesan.*

*Pesto de roquette à la noisette et chips de légumes anciens.*

*Réduction de jus de viande aux senteurs de genièvre.*



*La tomme du Quercy,*

*Mesclun et huile d'olive à l'ancienne tranchée à la truffe.*



*Tarte Tatin caramélisée à la truffe noire*

*Et sa crème glacée à la vanille.*

*Cuisine élaborée par Allan Duplouich et Julie Leconte*

*Viande d'origine France*

*Prix net TTC*