

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