

Toques N° Truffes

**DU 10 JANVIER
AU 3 MARS 2020**



La Table de Haute-Serre

Expériences autour de la truffe sur 1 journée :

Le samedi et le dimanche (110€)

- Visite du Château de Haute-Serre et dégustation de 3 vins
- Menu truffe en 5 plats par le Chef Allan Duplouich (hors boisson)
- Atelier cavage avec Christine Vigouroux et son chien truffier Iago

...et le mardi avec la visite du marché aux truffes et le goûter du trufficulteur (135€)

Possibilité d'ajouter 1 ou 2 nuitées au Château de Mercuès et de compléter l'expérience aux côtés du Chef étoilé MICHELIN Julien Poisot.

sur 1 demi-journée :

sur réservation uniquement (145€)

- Atelier dégustation «Truffe & Malbec»
- Menu truffe en 5 plats par le Chef Allan Duplouich
- 2 verres de vin du domaine inclus dans le repas.

Autres activités autour de la truffe :

- Menu 100% truffe en 5 plats par le Chef Allan Duplouich tous les mardis (85€ et les autres jours sur réservation)
- Plats truffés à la carte
- Atelier dégustation «Truffe & Malbec» : Dégustation de vins accompagnée de mets truffés et mises en pratique ludiques (45€)
- Cours de cuisine autour de la truffe avec le Chef Allan Duplouich (120€)



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



Uniquement sur réservation au 05 65 20 80 20

www.hauteserre.fr - hauteserre@g-vigouroux.fr GPS : 44° 23' 24" N - 1° 29' 26" E