



MENUS TRUFFE 2022

Proposés par les restaurateurs
de la destination Cahors – vallée du Lot

Lou Bourdié

Le Bourg 46230 BACH - 05 65 31 77 46

Période : saison truffe hivernale

Tarif : 45€ à 55€

Détail :

Soupe, omelette aux truffes, dessert : 45€ Soupe, brouillade aux truffes, poulet aux morilles et purée aux truffes : 55€

Auberge du Mas d'Aspech

46230 BELMONT SAINTE FOI - 05 65 31 04 59

Période : saison truffe hivernale

Tarif : 43€

Détail :

Entrée du jour

Œufs brouillés aux truffes ou omelette aux truffes et ses accompagnements

Fromage ou dessert du jour: 43€

L'Esprit du Causse

Le Bourg - 46230 CONCOTS - 05 65 22 37 66

Période : saison truffe hivernale

Tarif : 61€

Détail :

Brouillade truffée et Totti de noix de ambon, St Jacques, risotto à la truffe truffe, Carré de veau, façon Rossini, écrasé de pomme de terre à la truffe et jus de viande, Cabécou à la truffe, Mesclun, Dessert du moment.



MENUS TRUFFE 2022

Proposés par les restaurateurs
de la destination Cahors – vallée du Lot

Le Lion d'Or

rue du marché aux truffes - 46230 Lalbenque - 05 65 31 60 19

Période : saison truffe hivernale

Tarif : 12 à 37€ à la carte

Détail :

CARTE A LA TRUFFE Entrées : • Terrine de foie gras de canard truffée 21€ • Saint-Jacques juste snackées, chantilly salée truffée 23€ • Comme une Brouillade et sa tartine de beurre truffée 21€ Plats : • Ballotine de volaille de notre région, farcie aux truffes, duo de purées truffées 34€ Ris de veau aux truffes, façon excelsior, sur lit de zitas truffée 37€ Desserts : • Brie de meaux truffée par nos soins 12€ • Tiramisù aux truffes 12€ • Coeur coulant au chocolat truffé et sa crème anglaise aux truffes 12€

Le Bistronome

rue du marché aux truffes - 46230 Lalbenque - 05 65 31 64 31

Période : saison truffe hivernale

Tarif : 31€ à 33€

Détail :

MENU OU PLAT A LA TRUFFE Omelette ou Risotto et dessert : 33€ Omelette à la truffe noire du Quercy : 31€



MENUS TRUFFE 2022

Proposés par les restaurateurs
de la destination Cahors – vallée du Lot

L'O à la bouche

56 Allées Fénelon, 46000 Cahors - 05 65 35 65 69

Période : saison truffe hivernale

Tarif :

Amuse-bouche, entrée, plat, dessert 80 €

Amuse-bouche, entrée, plat. 70 €

Amuse-bouche, plat, fromage ou dessert 68 €

Détail :

Amuse-bouche: Noix de Saint Jacques juste saisie, mousseline de châtaigne, truffes et endive.

Entrée: Comme un vol au vent, ris de veau, volaille et truffes, champignons des bois.

Plat au choix:

Pavé de bœuf dans l'ailou et escalope de foie gras de canard, râpé de truffe fraîche, pomme de terre Ratte et scarole braisée, échalotes confites.

ou

Poisson suivant arrivage, gros macaroni farci à la ricotta et parmesan, légumes verdurette, bouillon corsé aux truffes.

Fromage ou Dessert

Crousti-coulant fromager à la truffe.

Ou

Chou croquant, crème mascarpone aux truffes, chocolat et glace à la truffe.



MENUS TRUFFE 2022

Proposés par les restaurateurs
de la destination Cahors – vallée du Lot

Côté Lot

10 Pl. de la Truffière, 46700 Puy-l'Évêque - 05 65 36 06 60

Période : jusqu'à fin février

Tarif : Menu à 99€ / A la carte de 13€ à 39€

Détail :

A LA CARTE

Tranche de pain grillé beurre de truffe et lamelles de Mélanosporum 13€

Carpaccio de Noix de St Jacques marinées au citron vert et médaillon de diamant noir du Quercy 27€

Filet de bœuf de la ferme Rybinski façon Rossini, lamelles de Truffe, purée de panais 39€

Brie truffé et mascarpone 13€

Panna Cotta à la truffe, chantilly truffée 17€

Brouillade à la truffe noire 21€

La fameuse omelette à la Truffe, sa salade verte et crudités 29€

MENU

Mise en bouche : Tranche de pain grillé beurre de truffe et lamelles de Mélanosporum

Entrée : Carpaccio de Noix de St Jacques marinées au citron vert et médaillon de diamant noir du Quercy

Plat : Filet de bœuf de la ferme Rybinski façon Rossini, lamelles de Truffe, purée de panais

Fromage : Brie truffé et mascarpone

Dessert : Panna Cotta à la truffe, chantilly truffée



MENUS TRUFFE 2022

Proposés par les restaurateurs
de la destination Cahors – vallée du Lot

Le Marché

27 Pl. Jean Jacques Chapou, 46000 Cahors - 05 65 35 27 27

Période : saison truffe hivernale

Tarif : 75€

Détail :

Menu "Tuber"

Entrée

Carpaccio de Noix de st-jacques, Truffe mélanosporum, Framboise et citron vert
Plat

Filet de bœuf cuit au sautoir, Escalope de foie gras poêlé, Mousseline de pomme
de terre Monalisa à la truffe méésentérique, Sauce périgueux

Fromage

Trilogie de fromages affinés à la truffe

Dessert

Crêpe soufflée, Truffe mélanosporum, Crème glacée au pain brûlé



MENUS TRUFFE 2022

Proposés par les restaurateurs
de la destination Cahors – vallée du Lot

La Table de Haute-Serre

Château de Hauteserre, 46230 Cieurac - 05 65 20 80 20

Période : saison truffe hivernale

Tarif : Menus de 92€ à 99€ / A la carte de 9€ à 39€

Détail :

La brouillade d'œuf bio noircit de mélangé

Le velouté de topinambour aux éclats de truffe de Haute Serre et foie de Mr Martegoute en copeaux, noisette et salicorne.

Le risotto arborio à la truffe de Lalbenque mouillé au jus de coquillage, nacre de cabillaud Skreï, émulsion truffée et tome du Quercy.

Le brie de Meaux farci de truffe noire, pousses de roquette à l'huile de noix bio.

La noisette praliné, tuile croquante de nougatine au cacao, ganache de Guanaja infusé à la truffe.



MENUS TRUFFE 2022

Proposés par les restaurateurs
de la destination Cahors – vallée du Lot

Au fil des douceurs

32 Av. André Breton, 46000 Cahors - 05 65 22 13 04

Période : saison truffe hivernale

Tarif : Menu aux Truffes noires 55€

Détail :

Mise en bouche, pain grillé au beurre de truffes
Brouillade aux truffes noires melanosporum
Lasagne de foie gras de canard poêlé sauce aux truffes
Dessert au choix sur l'ardoise sans truffes

Les Aromates

33 Route de St Cirq Lapopie, 46090 Arcambal - 05 65 23 05 25

Période : saison truffe hivernale

Tarif : Sur commande en semaine, menu truffe : entrée/plats/fromage/dessert :
55€ - entrée/plat/dessert : 50€

Saveurs et Emotions

Lieu dit Les Carrières, 46090 Maxou - 05.65.31.38.96

Période :

Tarif : Menu à 44€ sur commande. Retrait dans notre agence à Maxou. Point relais : nous contacter pour plus de renseignements. Merci de commander au minimum 48h à l'avance (hors dimanche)

Détail :

Petit pot de beurre à la truffe noire
ENTRÉE :
Ravioles au foie gras, crème de truffe
PLAT :
Paleron de boeuf confit sauce vigneronne
Purée de pommes de terre aux éclats de truffe
FROMAGE :
Brie aux truffes
DESSERT :
Chou à la crème truffé comme une profiterole



MENUS TRUFFE 2022

Proposés par les restaurateurs
de la destination Cahors – vallée du Lot

Le Gindreau

Le Bourg, 46150 Saint-Médard - 05 65 36 22 27

Période : Les petits déjeuners aux truffes démarreront à compter du mardi 18 janvier jusqu'au 10 mars .

Détail : Rendez vous aux pieds des cheminées flambantes pour savourer le diamant noir de notre territoire.

Château de Mercuès

46090 Mercues - 05 65 20 00 01

Période : Uniquement pour le dîner du vendredi 11 au lundi 14 février 2022 / Ce menu est disponible à emporter le lundi 14 février uniquement, au tarif de 95€

Tarif : 200€ / 95€ à emporter

Détail :

Menu Melano : 200€ par personne

BELLE LANGOUSTINE JUSTE SAISIE

Poireau cuit au four, crème aigre et caviar royal osciètre de la Maison Petrossian

Delicious langoustine just seared, baked leek, sour cream and royal osciètre caviar from Petrossian

FEUILLES À FEUILLES DE CÉLERI ET TRUFFE NOIRE DE LALBENQUE

Jaune d'œuf truffé et sa sauce veloutée aux champignons

Celery leaves and black truffle from Lalbenque, truffled egg yolk with a velvety mushroom sauce

FOIE GRAS DE CANARD SERVI POÊLÉ

Eclat d'oignon doux farci d'un effiloché, sauce dans l'esprit d'une périgourdine

Duck foie gras served pan-fried , Slivers of sweet onion stuffed with shredded meat, sauce in the spirit of a périgourdine

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

En habit de truffe et son jus de bardes au Noilly Prat

Saint-Jacques from the bay of the Seine in a truffle suit with bard juice and Noilly Prat

PIGEON DE PORNIC

Le filet cuit au genièvre, légumes braisés à la truffe et son jus de rôti lié à la truffe

Pornic pigeon fillet cooked with juniper, braised vegetables with truffle and its roast juice with truffle

LA CLÉMENTINE EN ÉCLAT POCHÉE AU POIVRE TIMUT

Crèmeux au chocolat Guanaja et son biscuit au miel

Clementine in burst poached with timut pepper Guanaja chocolate cream and honey biscuit



MENUS TRUFFE 2022

Proposés par les restaurateurs
de la destination Cahors – vallée du Lot

Domaine de l'Isle Basse

250 Route des Îles, 46230 Fontanes - 05 65 22 16 34

Période : Séjour truffe!!

Menu "TOUT A LA TRUFFE" inclus!

- Tout le mois de février
- Possibilité de prolonger votre séjour
- Possibilité de participer au marché
aux truffes de Lalbenque le mardi
après-midi
- Accès au sauna & jacuzzi inclus!

Tarif : DIAMANT NOIR : Menu TOUT A LA TRUFFE & Nuité (2 jours/1 nuit) - Prix
pour 2 personnes : € 310 (nuitée incl.)

TRUFFES & MALBEC : Voyage de découverte culinaire autour de la TRUFFE NOIRE
de Lalbenque & les fameux vins CAHORS-MALBEC, 2 produits du terroir
d'exception (4 jours/3 nuits) - Prix par personne : € 395 à base de 2 personnes par
chambre.