



MENUS TRUFFES 2023

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

Tarifs : 35 à 60 €

Détails :

Omelette aux truffes : **35 €**

MENU TRUFFES : 60€

Soupe, omelette aux truffes, poulet aux morilles et truffes accompagné de purée aux truffes, dessert

Auberge du Mas d'Aspech

46230 BELMONT-SAINTE-FOI – 05 65 31 04 59

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : 43 €

Détails :

Entrée du jour, Œufs brouillés aux truffes ou omelette aux truffes et ses accompagnements, Fromage ou dessert du jour : **43 €**

Le Cap 180

Aérodrome Cahors/Lalbenque 36230 CIEURAC – 05 65 21 78 00 / 06 52 37 06 46

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : 27 à 65 €

Détails :

Omelette aux truffes accompagnées de frites maison et salade verte : **27 €**

MENU TRUFFES : 65€

Velouté forestier aux truffes, Filet de bœuf sauce suprême aux truffes, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et fagots de haricots verts, Brie de Meaux truffé mesclun de salade et noix, Fondant au chocolat cœur caramel et sa crème anglaise truffée

Le Lion d'Or

104 Rue du Marché aux Truffes 46230 LALBENQUE – 05 65 31 60 19

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : 12 à 34 €

Détails :

ENTRÉES : Terrine de foie gras de canard truffé **24 €** · Œuf cocotte aux truffes **19 €**
· Le Tastou du Lion d'or **19 €**

PLATS : Omelette aux truffes, mesclun de salades **34 €** · Brochette de bœuf, beurre truffé, duo de purées truffées **32 €** · Filet de poisson (selon arrivage) truffé en papillote, duo de purées truffées **34 €**

DESSERTS : Brie de Meaux truffé par nos soins **14 €** · Tiramisu aux truffes **12 €** · Cœur coulant au chocolat et sa crème anglaise aux truffes **12€**

Au Goût Dujour

26 rue du Marché aux Truffes 46230 LALBENQUE – 06 08 70 51 05

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : de 80 à 90 €

Détails :

FORMULE 4 PLATS : entre 80 et 90 €

Possibilité de décliner ce menu sous différentes formules et de prendre à la carte

La Table de Haute-Serre

Château de Haute-Serre 46230 CIEURAC – 05 65 20 80 20

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : 99 à 110 €

Détails :

Formule 4 plats truffés : 99 € (hors boissons)

Formule 5 plats truffés : 110 € (hors boissons)

Le Bistronome

89 rue du Marché aux Truffes 46230 LALBENQUE – 05 65 31 64 31

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : 33€

Détails :

Omelette aux truffes et dessert (crème brûlée, pana cotta ou mi-cuit au chocolat) :

33€

Omelette aux truffes : **31€**

L'Ô à la bouche

56 Allées Fénelon 46000 CAHORS – 05 65 35 65 69

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : de 70 à 92€

Détails :

Formule amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert : 92€

Formule amuse-bouche, entrée, plat et dessert : 83€

Formule amuse-bouche, entrée et plat ou plat et dessert : 75€

Formule amuse-bouche, plat et fromage : 70€

Œuf cuisson basse température, consommé corsé aux truffes et parmesan
Noix de St Jacques juste saisies, salsifis au jus truffé et purée d'ail noir
Médaille de veau dans le quasi, patate douce et crème de maïs, râpé de truffe fraîche

Crousti-coulant au vieux comté et à la truffe

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

Saveurs et Emotions

Lieu-dit Les Carrières 46090 MAXOU – 05 65 31 38 96

Période : à partir du 26 janvier

Tarifs : 41€ (à emporter ou à se faire livrer en point relais)

Détails :

Petit pot de beurre à la truffe noire

Ravioles au foie gras, crème de truffe

Paleron de bœuf confit sauce vigneronne, purée de pommes de terre aux éclats de truffe

Brie aux truffes

Chou à la crème truffé comme une profiterole

Le Gindreau

Le Bourg 46150 SAINT-MÉDARD – 05 65 36 22 27

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : 135 à 170€

Détails :

MENUS TRUFFES

Formule 5 plats : **135 € (boisson non comprise)**

Formule 6 plats : **170 € (boisson non comprise)**

Œuf de ferme imparfait mais ... riche en truffe (Toastou et jus de volaille)
Batavia Rossini, truffe râpée sur l'instant (salade d'hiver braisée et foie gras)
Noix de Saint-Jacques noires de truffe (choux frisé, kale, sucs liés de truffes pilées)
Ris de veau doré, miettes truffées croustillantes (champignons de cave, tranches de truffes marinées)
« Casse croûté » au Coulommiers truffé
Douceur truffe noire et chocolat Andoa caramel onctueux OU Soufflé aux truffes noires flambé au Marasquin (à partager)
Mignardises

BRUNCH TRUFFES : 170 € (boisson comprise, les mardis et 4 samedis dans saison truffe)

Truffes noires/beurre, tranche de campagne au levain et baguette
Feuilles de choux fondues, farci truffé et bouillon riche en truffe
Amandines en salade tiède liées d'un œuf coulant noir de truffe, Tastou aux truffes
Saucisse de couenne truffée nommée Andouille du Ségala, vinaigrette de lentilles
Gratin de macaroni moelleux et truffé, condiment aux ris de veau
Comme un pain perdu, caramel truffé et crème glacée aux truffes

Château de Mercuès

46090 MERCUÈS – 05 62 20 00 01

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : 200€

Détails :

MENU MELANO : 200€ (boisson non comprise)

Truffe noire de Lalbenque en brioche feuilletée accompagnée de ventrèche de Porc noir Gascon et son jus délicieusement truffé,
Feuille à feuille de céleri rave, truffe noire et foie gras accompagné de son bouillon perlé,
Noix de Saint-Jacques rôties en habit de truffe et son jus au Noilly Prat,
Turbot de ligne abominablement truffé, cuit sur l'arête accompagné de poireau braisé et son jus réduit au Chenin du Château,
Joue de bœuf braisée au Malbec et à la truffe noire servie dans son artichaut, sauce façon Périgueux,
Ne me prends pas pour une truffe ... (Gourmandise sucrée !)

Domaine de l'Isle Basse

250 route des Îles 46230 FONTANES – 05 65 22 16 34

Période : chaque lundi soir de février

Tarifs : 310 € pour 2 personnes (nuitée incluse)

Détails :

MENU TOUT À LA TRUFFE : 310 € (pour 2 personnes, accord Mets & Vins et nuitée inclus)

Coupe de champagne,
Le pain de Brigitte au beurre truffé,
Comme un Carbonara aux truffes et foie gras,
Chateaubriand sauce Périgueux et accompagnements,
L'Incontournable Cabécou,
Millefeuille aux truffes

Auberge du Vieux Douelle

19 rue des Tonneliers 46140 DOUELLE – 05 65 20 02 03

Période : jusqu'à mi-février

Tarifs : 24 à 36€

Détails :

Faux filet "beurre truffé" et pomme de terre grenaille : **24€**

Filet de caille sur truffade : **26€**

Omelette du chef truffe : **28€**

Filet de bœuf ou magret Rossini : **36€**

Poisson en écaille de truffe : **29€**