



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

Les Aromates

33 route de St Cirq Lapopie 46090 ARCAMBAL – 05 65 23 05 25

Période : saison truffe hivernale - au menu du 17 au 19/09 et sur réservation

Tarifs : 75€

Détails :

MENU TRUFFE ET SAFRAN

L'oreiller de la belle Aurore à la volaille, foie gras frais de canard et truffe

Mélanosporum

Huitres gratinées Marennes, sabayon au Safran et hydromel

Poisson aux couleurs estivales, gnocchi de pommes de terre et sa bisque au safran du Quercy (selon arrivage)

Bœuf de l'Aveyron, sauce Périgueux, canneloni truffé et raviole végétale

Cocotte de Rocamadour à la truffe noire du Quercy

Fleur de chocolat, pétales de chocolat au cœur truffé

Pavlova aux clémentines, crème princesse au safran

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 : de fin janvier à fin février

Tarifs : 326 à 410€ pour 2 personnes

Détails :

MENU TOUT À LA TRUFFE :

Coupe de champagne,
Le pain de Brigitte au beurre truffé,
Risotto aux truffes et foie gras,
Chateaubriand sauce Périgueux et accompagnements,
Milhàs,
Millefeuille aux truffes

FORMULE DIAMANT NOIR : 326 € (pour 2 personnes. Menu TOUT À LA TRUFFE et une nuitée incluse)

FORMULE TRUFFES ET MALBEC : 410€ (pour 2 personnes. Menu TOUT À LA TRUFFE, table d'hôtes, 3 nuitées, une grande casserole et 2 journées dans le vignoble de Cahors et sur le thème de la truffe avec marché aux truffes de Lalbenque)

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€**