



## **MENUS TRUFFES 2024**

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 : 65 €

Détails :

**MENU TRUFFES** : Potage, brouillade aux truffes, poulet aux morilles et truffes accompagné d'une purée aux truffes, et dessert

### **Auberge du Mas d'Aspech**

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

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : 42 €

Détails :

Soupe de champagne cuite au feu de bois servie avec ses trempes OU Entrée du jour

Omelette aux truffes et ses accompagnements OU Œufs brouillés aux truffes et ses accompagnements

Fromage OU Dessert

### **L'Esprit du Causse**

*Le Bourg 46230 CONCOTS – 05 65 22 37 66*

Période : janvier et février

Tarifs : 79€. Sur réservation

Détails :

Menu changeant suivant les approvisionnements

### **Le Cap 180**

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

Période : saison truffe hivernale

Tarifs :

Détails :

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

Coulommiers truffé : **6 €**

### **Au Goût Dujour**

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

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : de 28€ à 38€

Détails :

Brouillade aux truffes **28€**

Saint Jacques avec risotto truffé **38€**

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 : du 16 janvier au 27 février 2024

Tarifs : 99 à 110 €

Détails :

**Festival TOQUES & TRUFFES**

**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 : de 21€ à 33€

Détails :

Omelette aux truffes et dessert : **33€**

Omelette aux truffes : **31€**

Pièce de bœuf au grill avec beurre truffé : **21€**

## L'Ô à la bouche

56 Allées Fénelon 46000 CAHORS – 05 65 35 65 69

Période : saison truffe hivernale

Tarifs : de 87 à 97€

Détails :

**Formule amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert : 97€**

**Formule amuse-bouche, entrée, plat et dessert : 87€**

Œuf cuit lentement et truffes, consommé corsé et parmesan

Gnocchis maison à la truffe Mélanosporum, mousseline de volaille, potimarron et jus réduit

Le veau du Ségala en trois façons : le médaillon servi rosé, ris de veau croustillant, pannequet d'épaule confite et blettes, patate douce et jus réduit aux truffes OU

Poisson d'arrivage, légumes racines et châtaignes, croustillant feuilleté et bouillon crémé aux truffes

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

## Le Gindreau

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

Période : du 16 janvier au 12 mars

Tarifs : 135 à 170€

Détails :

**MENUS TRUFFES : 135 € (boisson non comprise)**

Mise en appétit

Alicuit riche en truffe, mique, batavia, foie gras et effiloché de cuisses de canard, truffes pilées

Poularde "Tradition" noire de truffes, cœur de choux pointu, Bruxelles, bouillon de feuilles lié de truffes, tranches marinées

Alliance : truffe noire, lait entier et chocolat Jivara, parfait truffé, nage au grué de cacao, glace aux truffes

Mignardises

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

Truffes noires et beurre, tranche de campagne au levain, baguette

Bouillon improbable cuit dans la cheminée et truffé, mique noire de truffe, feuille de chou condiment Melanosporum

À la cuillère : œuf de ferme diablement truffé, grattons de volaille, tranches de truffes

Truffes noires, couennes confites, pommes de terre truffées : traditionnelle saucisse de couennes de mon ségala nommée "andouille"

Bouchée à la reine, veau et truffe noire, champignons et jus de rôti, une râpée généreuse de truffe  
Riz au lait infusé aux truffes du pays, caramel truffé à peine tiédi

### **Château de Mercuès**

46090 MERCUÈS – 05 62 20 00 01

Période : du 3 février au 27 février 2024

Tarifs : de 150 à 200€

Détails :

**Formule 4 plats truffés : 150 € (hors boissons)**

**Formule 6 plats truffés : 200 € (hors boissons)**

### **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 Corentin au beurre truffé

L'œuf cocotte "foie gras et truffes"

Filet mignon de veau, sauce fine Champagne truffé et légumes de saison

Rocamadour

Chocolat, poire et truffes

**FORMULE DIAMANT NOIR : 340 €** (pour 2 personnes. Menu TOUT À LA TRUFFE et une nuitée incluse)

**FORMULE TRUFFES ET MALBEC : 425€** (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 : de 24€ à 36€

Détails :

Entrecôte beurre truffé : **24€**

Faux-filet beurre truffé : **26€**

Omelette du chef truffe : **28€**  
Filet de bœuf ou magret Rossini : **36€**  
Sandre en écaille de truffe : **29€**

### **Le Dousil**

*124 rue Nationale 46000 CAHORS – 05 65 53 19 67*

Période : saison hivernale

Tarifs : de 10€ à 25€

Détails :

Aligot à la truffe et saucisses : **22€**  
Omelette aux truffes : **25€**  
Macaron à la truffe : **10€**

### **L'Holodeck**

*Château de Chambert 46700 FLORESSAS – 05 65 31 95 75*

Période : de janvier à mars

Tarifs : 125€ à 165€

Détails :

**FORMULE 125€.** Accord Mets et Vins à 40€ en supplément  
**FORMULE 165€.** Accords Mets et Vins à 65€ en supplément

### **La Truite Dorée**

*Rue de la Barre 46330 SAINT GÉRY VERS – 05 65 31 41 51*

Période : à partir du 10 février

Tarifs : formule 64€

Détails :

Mise en bouche  
Foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons et pain grillé  
Omelette aux truffes, salade à l'ail  
Rocamadour au Safran du Quercy  
Dessert de la carte