## fêtons ensemble la fête de la truffe

En réservant votre repas gastronomique tout truffe du samedi et ou votre cours de cuisine suivi de votre déjeuner tout truffe réalisé par vous-même du dimanche.

### Attention réservez à l'avance !!!!!!!

Avant le mercredi 06 janvier 2016.

**Tarif:** 68 € par personne pour le repas gastronomique tout truffe du samedi 16 janvier 2016.

**Tarif:** 90€ par personne: forfait cours de cuisine + déjeuner « tout truffe » du dimanche 17 janvier 2016 attention! ( 20 personnes maximum)

Tarif: visite de la truffière le samedi 16 janvier à 15 heures

10<sup>€</sup> par personne pour adultes

8<sup>€</sup> pour groupe de plus de 15 personnes

5<sup>€</sup> enfants 6ans-12 ans gratuit pour les – de 6ans

### Réservation au 06.64.17.71.11

### Sur les deux journées :

Vente de truffes fraîches issues de notre truffière sur place aux Hyacinthes.

**Notre Boutique :** vous accueille pour l'achat de produits à base de truffes : apéritif à la truffe, fleur de sel truffée, pâté truffé....

#### Où nous trouver?

Truffière des Hyacinthes et restaurant Négrelat 24200 Sarlat

GPS: lat: 44.869253 long: 1.188358





# Fête de la truffe à Sarlat

Les 16 et 17 Janvier 2016

Restaurant

Truffière des Hyacinthes

A cette occasion, notre chef Éric Allégret trufficulteur passionné vous propose de découvrir la truffe noire du Périgord avec nos menus dégustations « tout truffe », notre visite de la truffière et notre stage de cuisine.

Il vous fera découvrir et partager sa passion de l'univers de la truffe.

### PROGRAMME

### Samedi 16 Janvier:

#### 15h: Visite de la truffière

avec vidéo-projection, démonstration de cavage (recherche de la truffe au chien), dégustation de deux toasts truffés avec une boisson.



### 20h : Menu spécial fête de la truffe :

### Repas gastronomique à la truffe du Périgord (tuber mélanosporum) :

- -Toasts au beurre truffé aux 2 saveurs : truffe du Périgord et truffe d'Eté.
- -Croustillant au fromage avec sa crevette nordique.
- -Apéritif à la truffe.







- -Crème brûlée au foie gras truffée.
- -Royale d'asperges avec chantilly truffées.
- -Œuf au plat truffé.
- -Risotto de soja truffé et sa noix de saint jacques.
- -Ravioles vapeur farcies au foie gras et à la truffe du Périgord nappées d'une sauce au foie gras truffée (tuber melanosporum).
- -Duo pommes- fromage frais truffé et son caramel à la truffe.
- -Glace à la truffe d'été (tuber aestivum).

### Dimanche 17 Janvier:

#### 10h30 : Atelier culinaire découvrez l'univers de la truffe.

**PROGRAMME** 

Votre cours de cuisine commencera par l'élaboration :

- -Verrine surprise.
- Chausson au foie gras truffé.
- Duo de volaille truffé façon club sandwich.
- Glace au safran.





### 13 h Votre menu du déjeuner « tout truffe » :

- -Toast au beurre truffé à la truffe brumale.
- -Verrine surprise.
- -Apéritif maison.
- -Velouté de potiron truffé (truffe brumale).
- -Chausson au foie gras truffé (tuber melanosporum).
- **-Duo** de volaille truffé façon club sandwich avec sa purée truffée (tuber melanosporum).
- -Brie en noir et blanc.
- -Glace au safran.

