

Menu de la Nuit de la Truffe

Du Samedi 5 février 2011

Proposé par Jérôme RYON, 1^{er} Michelin
et les élèves du lycée Charles Cros

Apéritif Truffé de La Barbacane
vin offert par la Confrérie

...

Ecrevisse et ailerons de volailles
Gratinés au Bethmale
Vermicelles et noix de jambon fumé liées
aux truffes, une sauce suprême

...

Poitrine de cochon fermier confite,
Pomme de terre et oignons,
une crème brûlée au lardon et ail, un jus truffé

...

Ecusson « Pays Cathare »,
et confiture de lait truffée

...

Fines feuilles de chocolat, pain de gênes aux éclats de praliné,
crème légère de mascarpone truffé et café

...

Café et mignardises



60 €

Réservations mairie au
04 68 26 16 19