

## MENU DECOUVERTE DE LA TRUFFE (35€ vins compris)

SERVI LE SOIR SAMEDI 27 À 19H30

Apéritif

Crème de légumes du marché à la truffe

Œuf cocotte à la truffe

Jambonnette de volaille sauce truffes

Garniture de légumes  
(Rosace de pommes de terre,  
fagot de haricots verts, petite tomate confite)

Brie truffé, salade verte

Verrine pistache/abricot façon crumble

Café

## MENU FARANDOLE DE TRUFFES (90€ vins compris)

SERVIS LE SAMEDI 27 À 12H  
& LE DIMANCHE 28 À 12H30

Apéritif

Trilogie de veloutés aux saveurs de truffe :  
Topinambours et truffes, châtaignes et truffes,  
butternut et truffes

Magret de canard du Sud-Ouest farci au foie gras truffé,  
petite salade à la truffe

Noix de Saint-Jacques bardées  
et escalope de foie gras sauce truffe,  
petit pain de pommes de terre à la truffe

Jarret de veau de 12 heures braisé à la truffe

Tatin de pommes de terre à la truffe,  
verrine de céleri à la truffe

Brie de Meaux truffé,  
salade et vinaigrette à la truffe, Petit Rocamadour

Verrine chocolat aux saveurs truffées

Café

# PROGRAMME

## SAMEDI 27

> Marché de Producteurs

> Expo Photos Salle Miramont

10H - 16H **Concours National de Chiens truffiers**

10H30 **Atelier Culinaire « La Truffe »**

avec Pascal Bardet - Chef Le Gindreau - 2 étoiles Michelin  
et Gérard Baud - Animateur culinaire - TF1 Events

11H - 13H **Marché aux Truffes**

12H **Repas Gastronomique Farandole de Truffes**

Salle des Fêtes

14H30 **Atelier « Découvrir & Reconnaître la Truffe »**

Auditorium

16H **Conférence « La Truffe »** - Auditorium

19H30 **Repas Découverte de la Truffe**

Salle des Fêtes - Animation Michel Ronchi

## DIMANCHE 28

> **Artisanat et Produits Régionaux** Espace  
Gourmand, Expo Photos salle Miramont,  
Démonstrations de Cavage, Marché de détail,  
Tombolas avec lots de 100g de Truffes.

> **Bar Tapas autour de la Truffe**  
par Le Lion d'Or à l'Espace Gourmand

> **Arts & Traditions expo et ateliers**  
Kermarck - Coutelier d'Art & de Tradition,  
Chapeau Caussade, Gilles Charrière Sculpteur,  
Brignac - Artiste, Thierry Reynal - Forgeron.

9H30 **Marché de Gros & de Détail**

10H **Atelier « Découvrir & Reconnaître la Truffe »**

12H **Apéritif** offert par la Mairie

12H30 **Dégustations Gourmandes sous chapiteau**

Omelette Truffée 15€ (réservation possible)  
Produits locaux achetés sur place

12H30 **Repas Gastronomique Farandole de Truffes**

Salle des Fêtes

## SOUSCRIPTION

Le Syndicat des Trufficulteurs et Kermarck  
Maître Coutelier ont élaboré conjointement le  
projet de création du couteau de Lalbenque.

Conception et fabrication : Kermarck.  
Les 100 premières pièces seront numérotées.  
Souscrire en ligne :  
[www.truffesnoires-lalbenque.com](http://www.truffesnoires-lalbenque.com)



Le Quercynois

Fête  
de la  
Truffe

