

LA PETITE HISTOIRE...

Il nous tenait à cœur de continuer de célébrer avec vous le Festival Toques'n'Truffes, malgré la prolongation de la fermeture des restaurants. Aussi notre **Chef Julien Poisot** a-t-il invité le Grand Chef Relais & Châteaux **Patrick Bertron**, successeur du chef cuisinier Bernard Loiseau, au restaurant de La Côte d'Or**, à Saulieu en Bourgogne, pour **un menu à 4 mains** à emporter qui met à la fête la Tuber Melanosporum. Terre natale de notre Chef Poisot, la collaboration avec le Chef Bertron ne date pas d'hier, puisqu'ils ont travaillé ensemble pendant 3 ans au Relais Bernard Loiseau.



Chef Patrick Bertron & Chef Julien Poisot

RETRAIT DISPONIBLE LE SAMEDI 30 JANVIER

Au **Château de Mercuès** de 14h
à 17h30

À l'**Atrium de Cahors** de 10h30
à 12h30 et de 14h à 17h30

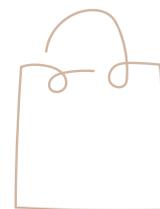
COMMENT PROCÉDER ?

COMMANDE ET PRÉPAIEMENT

à mercues@relaischateaux.com ou au
05 65 20 00 01

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de
14h à 17h.

*À réserver avant le jeudi 28 janvier 17h.



MENU 100% TRUFFE

- SAMEDI 30 JANVIER -

Cœur de poireau « brulé », truffe noire de Lalbenque et
son foie gras de canard poêlé, bouillon de pot au feu
de volaille

Noix de St Jacques contisée à la truffe, cuite dans sa
coquille. Betterave au sel et son jus de bardes au
beurre noisette

Filet de veau et ris doré, cœur de salsifis fondant à la
truffe, jus de veau parfumé à l'or noir du Quercy

Craquant au chocolat praliné, crème truffée, biscuit aux
noisettes torréfiées

*Le menu sera accompagné d'un petit pain brioché truffé

95€ / PERSONNE