

Menu Gastronomique

« La Truffe dans tous ses états »

par Nicolas Rousseau
chef du restaurant « Le Chabrol »

Velouté de truffes



Terrine de noix de St Jacques et délicate mousseline de truffes



Suprême de Poularde demi-deuil et petits légumes d'hiver



*Gougères revisitées en noir et blanc à la manière excideuillaise
et petite salade à l'huile de truffes*



*Vacherin glacé, subtil mélange
de parfums de vanille Bourbon et de truffe noire de Périgord*



Café



Les bénéfices générés par cette animation seront versés à la [fondation Bergonié, Bordeaux](#), pour soutenir la recherche et lutter contre le cancer.



Organisé par le Rotary Club d'Excideuil
Renseignements et réservations : www.truffesenfete.fr