

Le 28 février 2022
Au Restaurant le Goulu, Grand Hôtel d'Orléans
1 place Stalingrad – 81000 ALBI
05 63 54 16 56



Restaurant
Le Goulu



Dîner de Truffes



Lundi 28 février 2022
20h

Les Cuisineries & L'Union Professionnelle des Artisans du Goût – Fait Maison

133 La Rivière – 81170 MILHARS
05 63 56 06 58 ou 06 03 51 48 03



**Au restaurant le Goulu, Grand Hôtel
d'Orléans
Chez Hélène et Guillaume Arguel
à Albi**



Accord mets et vins

Servis avec les vins de Gaillac, sélectionnés par les Chefs



Mise en bouche

Guillaume Arguel, Restaurant Le Goulu, Albi



Cœuf Cocotte, crème de champignon truffée

Jean-Pierre SAYSSET, Hôtel Restaurant du Pont, Ambialet



Pressé de foie gras et topinambour

à la truffe Melanosporum Cordaise, tuile de parmesan

Sandrine Caramelli, Restaurant Le Lautrec, Albi



Dos de Cabillaud SKREI, sabayon truffé

Michel Guiraud, Restaurant l'Impérial, Laboutrarié



La Saint Jacques rôtie, mousseline de céleri rave truffé

Guillaume Arguel, Restaurant Le Goulu, Albi



Spoom truffé



Ballottine de volaille truffée et millefeuille de légumes

Christophe Messonnier, Restaurant le Colvert, Saint Lieux les Lavaurs



Médailillon de porc, sauce périgourdine avec sa pomme de terre farcie

Pascal Doucet, Restaurant Les Deux Rivières, Laguépie



Brillat-Savarin au mascarpone truffé

Valérie Pons, Restaurant le Fort, Montauban



Surprise truffée du Chef pâtissier Philippe Benetot

Pâtisserie Benetot, Albi

Coupon réservation

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Tél : _____

Mail : _____

Nombre de personnes : _____

Prix du Dîner par personne : 95 euros

Merci de nous retourner ce coupon réponse avant le 21 février, dûment complété joint à votre règlement, ou règlement sur place.

Pas de CB

Vous pourrez retrouver nos Chefs pour toujours plus de saveurs, **le 7 mars** prochain pour un second Dîner des Chefs sur le thème de la truffe au **Restaurant le Fort à Montauban**. N'hésitez pas à réserver dès maintenant, les menus vous seront très vite communiqués.

