

Toques N' Truffes

DU 15 JANVIER
AU 2 MARS 2022



La Table de Haute-Serre

Expériences autour de la truffe sur 1 journée :

Le samedi et le dimanche (130€/p)

- Visite du Château de Haute-Serre et dégustation de 3 vins
- Menu truffe en 4 plats par le Chef Allan Duplouich (boissons comprises : vin et café)
- Atelier cavage avec Christine Vigouroux et son chien truffier Iago

...et le mardi avec la visite commentée du marché aux truffes et le goûter du trufficulteur (150€/p)

Possibilité d'ajouter 1 ou 2 nuitées au Château de Mercuès et de vivre une expérience unique aux côtés du Chef étoilé Julien Poisot.

Expériences autour de la truffe sur 1 demi-journée :

(150€/p)

- Atelier dégustation « Truffe & Malbec »
- Menu truffe en 4 plats par le Chef Allan Duplouich
- 2 verres de vin du domaine et cafés inclus dans le repas.

Autres activités autour de la truffe :

- **Menu 100% truffe** en 5 plats par le Chef Allan Duplouich tous les mardis (**99€**) et les autres jours sur demande
- **Plats truffés à la carte**
- **Atelier dégustation « Truffe & Malbec »** : Dégustation de vins accompagnée de mets truffés et mises en pratique ludiques (**45€/p**)
- **Cours de cuisine autour de la truffe** avec le Chef Allan Duplouich le samedi 29 janvier et lundi 28 février (**130€/p**)

Tous les programmes sont disponibles uniquement sur réservation



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

contact : 05 65 20 80 20

www.hautserre.fr - hautserre@g-vigouroux.fr GPS : 44° 23' 24" N - 1° 29' 26" E

