



# JOURNEE TRUFFES

La Rabassière

[www.la-rabassiere.com](http://www.la-rabassiere.com)



## ARRIVÉE LE SAMEDI MATIN À 9H30

Serge vous accueille et fait une ébauche sur la truffe, partant du fruit de l'arbre (nommé gland) pour finir sur la Tuber Mélanosporum.

10H15

Ensuite nous sortons ma chienne Emy et nous nous dirigeons vers la truffière pour caver.

10H50

Direction le marché de Richerenches, nous allons vivre la négociation entre les courtiers et les producteurs de truffes, vente au détail, plants mycorhizés.

11H50

Retour à la Rabassière pour découvrir et déguster terrines et beurre aux truffes accompagnés des vins «Grignan Les Adhémar».

12H45

Le moment le plus attendu, « la Table des Délices », où Eric et Ginette ROLLAND nous proposent leur menu aux truffes de Grignan servi avec les vins AOC du Domaine de Montine.

Tarif : 34 € pour la Rabassière + 40 € pour la Table des Délices

Corinne et Serge AUREL

26230 GRIGNAN

04 75 46 50 13

06 77 88 61 47

[info@la-rabassiere.com](mailto:info@la-rabassiere.com)

Restaurant la Table des Délices

Eric Rolland

Route de Montélimar

26230 Grignan

04 75 46 57 22

# MENU TRUFFES

*Trap ( Apéritif Provençal, Rosé et sirop de Pêche Abricot )*

\*\*\*\*\*

*Mise en bouche*

*Crème de cocos glacée aux éclats de diamant noir à l'huile vierge*

\*\*\*\*\*

*Brouillade aux truffes*

\*\*\*\*\*

*Dans un bouillon de petits légumes oubliés, une rapée de truffes de Grignan Façon « Cromesqui », une coque croustillante aux champignons, foie gras et jarret de veau parfumé au diamant noir*

\*\*\*\*\*

*Parfait glacé à la vanille et meringue, crème anglaise parfumée à la truffe*

\*\*\*\*\*

*Vins et café compris*

