

*La Résidence Hôtelière et Le Restaurant du Colombier à Villecroze
vous propose :
De vivre un week-end privilégié et inoubliable
autour de la truffe noire!*

Le samedi 26 et dimanche 27 janvier 2019

***350€ ttc pour 2 personnes
prix incluant***

*Arrivée le samedi 26 à partir de 16h.
Installation dans votre apparthôtel*
Vous dînerez autour d'un menu provençal (entrée, plat cuisiné, dessert)
(hors boisson) dans notre restaurant
Vous passerez votre nuit*

§§§§§§§§§§§§§§§§

*Journée du dimanche 27 janvier 2019
De 8h à 10h: Petit déjeuner continental servi en salle de restaurant
(beurre, confiture, café, thé ou infusions, chocolat, lait, jus de fruit...)
croissant, pain chocolat, tartine*

*10h: Départ marché aux truffes noires d'AUPS
Animations & Démonstration de chiens ou cochons truffiers
ou
Digestion et promenade autour du vieux village, du parc et des grottes de Villecroze*

Entre 12h et 14h Retour au Restaurant du Colombier avec déjeuner autour de la truffe noire
Menu établi et concocté par le Chef étoilé* Claude Lecomte
Expert de la truffe noire et de la cuisine autour de ce champignon*

« L'homme a inventé la vaccination, les antibiotiques, l'ordinateur, il court le cosmos et dépose des fanions sur la lune... et il n'a pu, jusqu'ici, faire venir une truffe. »
M. Burnet, 1988

www.lecolombier-var.com/
[mail : contact@lecolombier-var.com/](mailto:contact@lecolombier-var.com)
[tel : 04 94 70 63 23](tel:0494706323) ou [06 38 29 64 62](tel:0638296462)

**Places limitées dans les appartements et au restaurant*

Menu TRUFFE du dimanche 27 janvier 2019

« le Diamant Noir »

*** Son parfum et sa saveur sont de ceux que l'on oublie pas.**

Mise en bouche

Velouté de châtaignes aux truffes

Brouillade d'oeufs de poule à la truffe servie dans les coques avec mouillette gourmande

Médaille de filet de bœuf poêlé, lamelles de truffes, sauce au porto

ou

Le dos de cabillaud piqué aux truffes

Accompagnements : Fine purée de pommes de terre à l'ancienne et petits légumes

Brie de Meaux truffé

bouquet de mâche à l'huile d'olive du Moulin de Flayosquet

Craquant aux pommes, glace vanille truffée

Café et mignardises

Nous sommes attentifs à la qualité et à l'origine des produits qui vous seront servis lors de ce déjeuner

Aussi nous vous servirons les meilleurs produits des producteurs locaux et bien sûr les truffes noires du marché d'Aups