

Afin de mettre à l'honneur le produit phare de la région, la truffe melanosporum, plus communément connue sous le nom de truffe noire du Périgord, le Château Troplong Mondot et son Chef David Charrier lui dédient une semaine du 8 au 11 février par l'élaboration d'un menu autour de la truffe.

Produit plus que local et emblématique, la truffe noire du Périgord se déniche entre décembre et mars dans notre région (à quelques kilomètres du restaurant) par un trufficulteur et ses chiens. Ce produit rare issu de notre terroir dévoile des parfums aussi complexes qu'un grand vin, à l'odeur envoutante.

David Charrier, Chef du restaurant « Les Belles Perdrix\* », appréciant particulièrement de sublimer les beaux et bons produits de son terroir, a choisi d'élaborer un menu autour de la truffe. « Travaillée en sauce, alliée à des produits de la mer ou de la terre, ou simplement râpée, la truffe noire trouve toute sa place dans les plats du Chef et de son équipe. »

**Le temps d'une semaine en plein cœur de l'hiver, le restaurant Les Belles Perdrix\* propose un menu d'exception, à 250€ par personne, servi pour toute la table.**

Informations pratiques :

Du 8 au 11 février, les soirs ainsi que le samedi midi.

Sur réservation préalable uniquement, sous réserve de disponibilité.

250€/personne, servi pour toute la table.

[hospitality@troplong-mondot.com](mailto:hospitality@troplong-mondot.com) - +33 5 57 55 38 28