

Les Superlatifs

« *Négresse Reine* » :

Emile Goudeau 1849 – 1906, *Journaliste, romancier.*

« *Odorante Pépite* » :

James de Coquet 1898 – 1988, *Critique gastronomique.*

« *Diamant Noir de la Cuisine* » :

Brillat Savarin 1755 – 1826, *Avocat gastronome, auteur culinaire.*

« *Pomme féérique* » :

Georges Sand 1804 – 1876, *Romancière.*

« *Perle Noire* » :

Fulbert Dumonteil 1831 – 1912, *Ecrivain, chroniqueur gastronomique.*

« *Gemme des Terres pauvres* »

Colette 1873 – 1954, *Ecrivain, journaliste.*

« *Impératrice Souterraine* »

Marquis de Sade 1740 – 1814, *Romancier, homme politique.*

Restaurant Au chapeau Rouge

Christophe Duguin

49 Place G1 de Gaulle

37500 Chinon

02 47 98 08 08

Restaurant Au Chapeau Rouge



Autour de la Truffe



Menu autour
De l'Impératrice Souterraine 74 €

🍷

Mise en bouche truffée

🍷

*Carpaccio de Noix de St Jacques
et Topinambours marinés à l'Odorante Pépite*

🍷

Dodine de Caille à la Rossini

🍷

*Pointe de Brie de Meaux truffée,
Salade de mâche à l'huile de noisette*

🍷

*« Le Diamant Noir »
Coque chocolat, feuilletine,
anglaise, ganache truffée*

🍷

Mignardises truffées



Ma Chienne Darling, le nez au vent, cherche, s'oriente...puis soudain, couche les oreilles et va droit à un chêne... hésite un peu, tourne sur elle-même et « marque ».

Avec l'éternel petit choc au cœur, je me baisse et prend une poignée de terre, à l'endroit où elle a remué ce petit coin de sol.

Un parfum indescriptible, fin et subtil à la fois embaume la paume de mes mains...

*Un arôme inoubliable et incomparable ! ...
c'est une « Mélano », truffe noire du Périgord !*

Comment la cuisiner ?

.....Yannick Monnier

Extrait de « Truffe et Chiens Truffier »

