

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 Gl de Gaulle

37500 Chinon

02 47 98 08 08

Restaurant **Au Chapeau Rouge**

Autour de la Truffe



Menu autour
De l'Impératrice Souterraine 79 €

🍷

Mise en bouche truffée

🍷

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

🍷

Dodine de Caille à la Rossini

🍷

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

🍷

*« La Mélano »
Coque chocolat, feuilletine,
Crème 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 prends 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 »

