



# WEEK-END GASTRONOMIQUE TRUFFE NOIRE & GRANDS CRUS 3 – 4 DÉCEMBRE 2011



Haut lieu de l'Art de Vivre Méditerranéen, le Château l'Hospitalet vous accueille, entre mer et vignes, le temps d'un week-end gastronomique autour la Truffe noire et des Grands Crus de la région. Initiez-vous au cavage de la truffe et dégustez un diner d'exception, accord mets & vins, préparé par notre chef, Meilleur Ouvrier de France.

Week-end gastronomique les 3 et 4 décembre 2011.

Au programme de votre séjour :



- 1 nuit en chambre double avec petit déjeuner (nuit du 3 décembre)
- Initiation au cavage de truffes le samedi après-midi en compagnie des plus grands spécialistes de la région
- Diner dégustation **Truffe noire et Grands crus** le samedi 3 décembre
- Visite des chais et dégustation des vins dans notre cave de 400m<sup>2</sup> (une bouteille de vin offerte)
- Balade pédestre sur les sentiers viticoles du domaine



**379 € TTC pour 2 personnes.**

**1 nuit supplémentaire  
avec petit-déjeuner : 514 € TTC**

## MENU GASTRONOMIQUE Accord Mets & Vins

Brouillade aux Diamants Noirs

*Domaine de Villemajou, Corbière blanc, 2010*

\*

Saint-Jacques en coque de potiron,  
Eclats de Truffes

*Cigalus Blanc, cultivé en Biodynamie, 2010*

\*

Noix de veau, Blettes à la rabasse

*La Forge, Corbières, 2000*

*Le Viala, Minervois La Livinière, 2000*

\*

Croustillant de Brie, Truffe et Lard

*Hospitalitas, Ctx du Languedoc La Clape, 2007*

\*

Palet Chocolat, Princesse Noire

*Gérard Bertrand Maury, 1998*



CHÂTEAU  
**L'HOSPITALET**

*L'Art de vivre Méditerranéen*

**Informations et réservation :**

**Tél : 04 68 45 28 50 - [chateau.hospitalet@gerard-bertrand.com](mailto:chateau.hospitalet@gerard-bertrand.com)**

**Route de Narbonne Plage 11100 NARBONNE**

**[www.chateau-lhospitalet.com](http://www.chateau-lhospitalet.com)**