Ecrit par Echo du Mardi le 23 juin 2026

Maison Plantin : un ‘somptueux’ dîner autour de la truffe d’été



Le 3 juillet prochain, la Maison Plantin basée à Puyméras organise son ‘Somptueux dîner’ autour d’un menu dégustation de la truffe d’été. Ce repas aura lieu au Domaine des saveurs du Pontillard, à Piegon, dans la Drôme.

La cinquantaine de convives, attendue pour l’occasion, prendra place dès 19 heures sur les hauteurs du village, autour d’une table installée en plein cœur des vignes du domaine. (des chaussures adaptées sont conseillées).

Le menu dégustation truffée, se déroulera en 5 temps :

1er temps :
– Assortiment de tartinables plantin et pains toastés
– Tartelettes aux cèpes et à la truffe d’été

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 23 juin 2026

– Sablé au parmesan, beurre truffé, radis et pomme verte
– Gougères à la sauce Mornay et truffe d’été fraîche

2e temps :
– Bar chemisé de courgettes, crumble aux cèpes, sauce Bercy truffée
– Sphérification de jus de truffe d’été

3e temps :
– Quasi de veau snacké, mousseline de pommes de terre, laitue braisée et duxelles
– Jus de veau corsé et ragoût de truffe d’été

4e temps :
– Brousse du Rove infusée à la quintessence de truffe noire
– Focaccia aux pignons et jeunes pousses de mâche

5e temps :
– Abricots pochés à la verveine
– Biscuit cacao-cèpes et glace à la truffe d’été

Le tout sera accompagné d’un verre de dégustation de vin, dans une ambiance musicale.

Clément Maltas (stagiaire de 2nd)

Infos pratiques :
Réservez ici pour » Le somptueux dîner » par la Maison Plantin. *Dîner vendredi 3 juillet. Dès 19h. Réservation obligatoire (tarif : 79€). Chaussures adaptées conseillées Domaine des saveurs du Pontillard : 1000 Le Pontillard, 26110 Piégon. Drôme.*

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 23 juin 2026



À propos de la truffe d’été (Tuber aestivum)
Le Tuber aestivum est une variété de truffe consommée de mai à août. Plus légère et fraîche que la truffe noire d’hiver, elle se distingue par ses arômes délicats de noisettes, de champignons et de sous-bois. Très sensible à la chaleur, elle se déguste de préférence crue, râpée sur des plats frais comme une burrata, un carpaccio ou une salade. Cultivée en France, en Italie et en Espagne, elle est soigneusement sélectionnée et peut se conserver jusqu’à sept jours, tout en supportant bien la congélation.

Plantin s’associe aux acteurs de l’agriculture pour relancer la production trufficole en Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !