

Cavage truffes

Au cours de votre séjour en Bourgogne, La Cimentelle organise dans son parc et en forêt ou une séance de cavage à la recherche de la Truffe Ucinatum.

A la recherche de la truffe de Bourgogne

Tout d'abord, la Truffe de Bourgogne connue sous son nom latin «Tuber ucinatum», est la plus répandue en Europe.

En fait, il s'agit d'un champignon souterrain que l'on trouve en forêt, sur terrain calcaire, autour de certains arbres: chêne, bouleau, noisetier, charme.

Ainsi, elle est de forme complexe ou arrondi dont le diamètre peut varier de 1 à 10 cm. Tandis que, sa chair prend une couleur chocolat, striée de veines blanches.

“Venez goûter le parfum incomparable des sous-bois des terres de Bourgogne !!!!..”

Plus précisément, vous pourrez la déguster au cours des dîners servis à la Table d'hôtes de La Cimentelle suivant la richesse de la saison. Cependant, nous pouvons aussi vous organiser une séance de cavage en forêt et dans les truffières de La Cimentelle.

Et maintenant, nous pouvons rechercher des Truffes Noires Mélanosporum

Séances de cavage dans les truffières : 4 personnes Minimum 50 € / personne

y compris Séance de Dégustation Vins et Truffes – Prévoir bottes et équipements de pluies.

Possibilité suivant abondance de la saison entre octobre et décembre

[Marché aux truffes à Noyers-sur-Serein](#) – Vézelay – Avallon au
mois d'Octobre et Novembre.

[Lire nos conditions Générales de Vente](#)