

# La Vallée du Lot, l'Eden des gourmands

AMATEURS DE BONNES TABLES, FINS GOURMETS,  
VENEZ VOUS ATTABLER AU MARCHÉ DE LA VALLÉE DU LOT,  
LES 17 ET 18 SEPTEMBRE AU SABLON !

La grande diversité des territoires de la **Vallée du Lot** se retrouve dans les assiettes: des plateaux de l'Aubrac aux douceurs de l'Agenais, variété des paysages, des cultures et des traditions culinaires, composent le plus alléchant des menus! Prenez place et venez savourez les meilleurs produits du terroir de la Vallée du Lot.



**A** comme **Aligot**: une purée de pomme de terre, de la crème fraîche, de la tome fraîche et beaucoup de savoir faire... Le plat de convivialité en Aubrac!



**B** comme **Black Wine**: « Si tu vois tes doigts à travers la robe du vin alors ce n'est pas du Cahors »! Qu'ils soient de Cahors, de Marcillac, d'Entraygues ou de Conques, tous incitent à la dégustation!



**C** comme **Chefs étoilés**: Avec de nombreux chefs étoilés en vallée du Lot, toutes vos papilles en éveil, demandez le menu et dégustez!

**E** comme **Estofinado**: C'est toute l'histoire du Lot que vous retrouverez dans votre assiette! Il a pour base le stockfish (morue séchée non salée) accommodé de pomme de terre, d'œufs et de crème fraîche.



**F** comme **Fromages**: Le Laguiole, Le Rocamadour, Le Pélardon, Le Cantal... Les fromages de la Vallée du Lot, c'est tout un plateau de saveurs!



**T** comme **Truffe**: Aussi appelée le diamant noir du Lot, la truffe est un véritable trésor culinaire au goût irremplaçable!



STANDS D'INFORMATIONS TOURISTIQUES,  
DÉGUSTATION ET VENTE DE PRODUITS DU TERROIR,  
BAL ET REPAS CHAMPÊTRE LE SAMEDI SOIR !



[WWW.VALLEEDULOT.COM](http://WWW.VALLEEDULOT.COM)

