

lundi 15 Septembre

Les 15 ans du label ***parcours culinaire***



Raymond Beck
Château de Mons

**Velouté de canard rôti,
cromesquis de canard et petite
salade des sourciers**

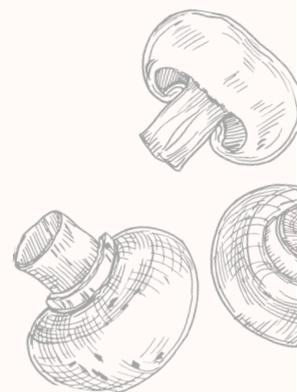
Producteur : Les sourciers



Gabriel et Marie Bourzat
L'Os y Thym

**Saumon de l'Adour mariné au
citron et huile de sésame puis
cuit à la flamme, raifort de
betterave et riz vinaigré**

Producteur : Eauzons



Corentin Lagache
Au Canard Gourmand

**Farandole de légumes de saison
au safran du Gers**

Producteur : Safran d'en Marre



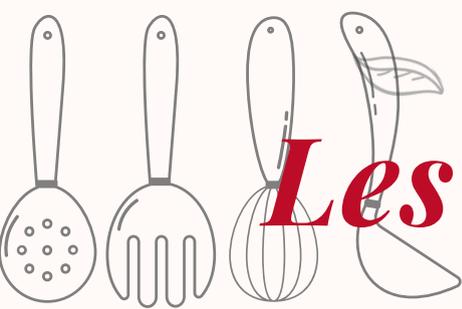
Vincent Casassus
Hôtel de France

**Langoustine croustillante,
condiments champignons**

Producteur : Champimignon



les tables du gers



lundi 15 Septembre

Les 15 ans du label ***parcours culinaire***



Thomas Grateloup
Le XX Bar à manger

**Cannelloni d'échine de porc noir
confite sur la braise, condiments
méridionaux**

Producteur : Pierre Matayron



Charlotte Girou
le Bouche à Oreille

**Labneh de jersiaise infusé à la
figue et huile de figuier**

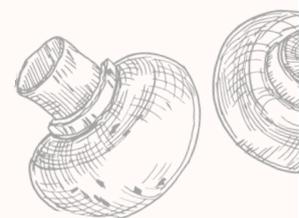
Producteur : Les Petites Louches



Charlotte Latreille
Château Bellevue

**Financier aux pruneaux et jeune
armagnac**

Producteur : Trésor noir



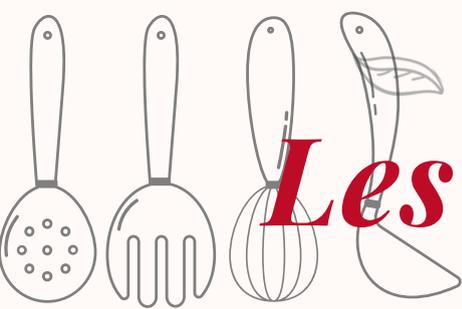
Julien Razemon
La Maison Despouès

**Riz au lait fleur de sureau et
pickle de noix confites de Gondrin**

Producteur : Gers Safran



les tables du gers



lundi 15 Septembre

Les 15 ans du label ***parcours culinaire***

BAR



Cocktail de bienvenue Pousse Rapière

**Armagnacs, vins des côtes de
Gascogne, Floc de Gascogne**
Viticulteur : Club des marques



Domaine Chiroulet Larroque-sur-L'Osse

**Vins IGP Côtes de Gascogne,
Armagnac et Floc de Gascogne**
Viticulteur : Philippe Fezas



Vignoble Brumont Maumusson Laguian

**Appellations Madiran, Pacherenc,
Vic Bilh et IGP Côtes de Gascogne**
Viticulteur : Alain Brumont



Producteurs Plaimont Saint-Mont

**AOC Saint Mont, Madiran,
Pacherenc du Vic-Bilh, Jurançon,
et IGP Côtes de Gascogne.**



les tables du gers