

LE MENU



VENDREDI 22 SEPTEMBRE > 19H AU DAROLES (AUCH)

APÉRITIF en terrasse à partir de 19h

Animé par Vincent CASASSUS et son équipe à partir de produits agroforestiers.

2 cocktails seront servis :

- le Moji'Floc offert par le Comité interprofessionnel du Floc de Gascogne
- le Pousse Rapière du Château Monluc.

Échanges avec les producteurs agroforestiers partenaires,
les Tables du Gers et Arbre & Paysage 32.



DÎNER servi en salle à 20h30

ENTRÉE

Foie gras mi-cuit, crosques de fromage au piment et ciboulette sur vinaigrette aux agrumes et tomates

par Olivier ANDRIEU

Accompagné d'un verre de vin blanc «La Côte d'Heux»

Côtes de Gascogne - Domaine Chiroulet

PLAT

Ombre Chevalier en croûte d'herbes, lentilles du Gers et coquillages, crème de vin blanc émulsionnée au lard

par Guillaume MANCHADO

Accompagné d'un verre de vin blanc «Planeta» 2013 ou rouge «Colina Oeste» 2013

Côtes de Gascogne - Domaine d'Entras

DESSERT

Olive, citron, basilic déposés sur un yaourt au citron confit, confiture d'olives noires, meringue citronnée, sorbet basilic, huile d'olive maturée

par Marie-Perle ARNAUD

Accompagné d'un verre de Chardonnay brut

Château Monluc

Mignardises

Macaron framboise poivre Sichuan, Tartelette chocolat thé jasmin

Brownie au piment de Gascogne, Financier à l'anis vert

Café

DÉGUSTATION D'ARMAGNAC

Offert par le BNIA