

Inauguration du festival
VineArt en Gascogne

3 juillet 2026

CHÂTEAU
ARTON
HAUT ARMAGNAC

Cocktail en Blanc

*Avec le Chef
Guillaume Manchado*

Les tables du Gers

Réservations sur www.arton.fr

Cocktail en Blanc

Au programme

- Spectacle « Ni Dieux Ni Maîtres mais du Rouge » par **Eric Boschman**
- Musique par l'orchestre **A-Bal** et le **DJ Akart**
- Cocktail dînatoire par **Guillaume Manchado** chef Tables du Gers et **Jérémy Lauilhé**, barman sacré Meilleur Ouvrier de France.
 - Entrée à partir de 18h30 → 75€
 - Entrée à partir de 22h30 → 35€

Réservations sur www.arton.fr



Guillaume Manchado,
Chef traiteur de Jeux de Braïse



Les tables du Gers

Cocktail en Blanc

Au Menu

Amuse-bouche

Bar à huîtres des Parcs de l'Impératrice
de Joël Dupuch
Découpe minute de Jambon Noir de
Bigorre AOP
Bar à Popcorn de Nataïs

Entrée

Oeuf de caille poché, ventrèche de
Porc noir de Bigorre AOP grillée,
piperade fumée aux notes
délicatement braisées

Poisson

Poisson de la criée, grillé puis fumé
au romarin, citron confit, basilic
frais, pois chiches de Lavardens
rôtis au thym

Viande

Magret de canard braisé aux
parfums de Château Arton, mariné
au vin rouge, fumé aux sarments
de vigne, légumes de saison grillés

Fromages

Sélection de fromages de nos
coteaux : tomme de vache &
tomme de brebis affinées

Dessert

Tarte au citron meringuée
revisitée

Café

Sélection Di Costanzo

Vins - Cocktails - Armagnac



Marie-Perle Manchado,
Cheffe traiteur de Jeux de Braise



Les tables du Gers