



vineart
en Gascogne

*Dégustation et accords avec
les vins du Château de Millet*

Château De Millet | Mercredi 26 Juillet 2023

**18h : Atelier culinaire de la cheffe
CHARLOTTE LATREILLE DU CHÂTEAU
BELLEVUE**

les tables du gers

**20h00 : Dîner avec paniers
gourmands**

Entrée : Salade de melon et pastèque au
jambon de canard, rafraîchie à la verveine et
floc blanc de Millet

Plat : Foccacia maison en sandwich, tome
debris du Gers, tomates, jambon sec et pesto
maison

Dessert : Clafoutis aux abricots

*élaboré par la cheffe **Charlotte LATREILLE***

RÉSERVATION

au

05 62 09 87 91

TARIFS

23€ par adulte

10€ par enfant de - de 12 ans

vineart
en Gascogne

les tables du gers