

30€

AUCH, LE GOÛT

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE GASCONNE

DES CHEFS TALENTUEUX • DES PRODUITS D'EXCEPTION • L'ESPRIT DE LA FÊTE • TOUT UN ART !

SAMEDI 14 MAI

À PARTIR DE 11H30
À MAISON DE GASCOGNE

Les tables du gers

LA GASCONNADE

AVEC LES TABLES DU GERS VOUS PROPOSE

André Daquin
Hommage à



LE CHEF
THIERRY LAIR

L'ÉCHAPPÉE BELLE, À L'ISLE-JOURDAIN

Jambon de Porc Noir Gascon sur une focaccia, crème d'artichaut à l'huile de truffe



LE CHEF
CORENTIN LAGACHE

CANARD GOURMAND, À SAMATAN

Foie gras de canard mi-cuit, cœur de pruneaux gascons, gaufre à la farine de maïs et condiment à l'ail noir



LE CHEF
OLIVIER ANDRIEU

LA TABLE D'OLIVIER À SAMATAN

Tartare de fraises et gel, pistou huile d'olive vanillée, duo de crémeux au safran du Gers et thé blanc de Chine, tuile de meringue à la poudre d'agrumes



LE CHEF
FRÉDÉRIC DUCAUZE

MAISON DUCAUZE À L'ISLE-JOURDAIN



LE CHEF
PASCALE SALAM

L'ATELIER DE CUISINE EN GASCOGNE À AUCH

Un matin detox en Gascogne :
Lait d'oignon nouveau, muesli croquant, bao aux saumon des fontaines fumé, chutney fenouil agrumes anis Étoilé, kombucha mangue curcuma



LE CHEF
QUENTIN MONRUFFET

COMPTOIR DES COLIBRIS À COLOGNE

Bun Printemps Gascon :
Pain brioché, assortiment de légumes de saison, oignons confits au floc de Gascogne, pesto d'herbes sauvages, mozzarella Gersoise accompagné de croustillants de patate douce et pomme de terre, condiment safran et ail vert.



LE CHEF
VINCENT CASASSUS

HÔTEL DE FRANCE À AUCH

volaille Noire d'Astarac Bigorre fumée, petit épeautre bio aux légumes de printemps et velouté aux morillons



LE CHEF
THIBAUT LAGOUTTE

AUBERGE DE LA BAQUÈRE À PRÉNERON