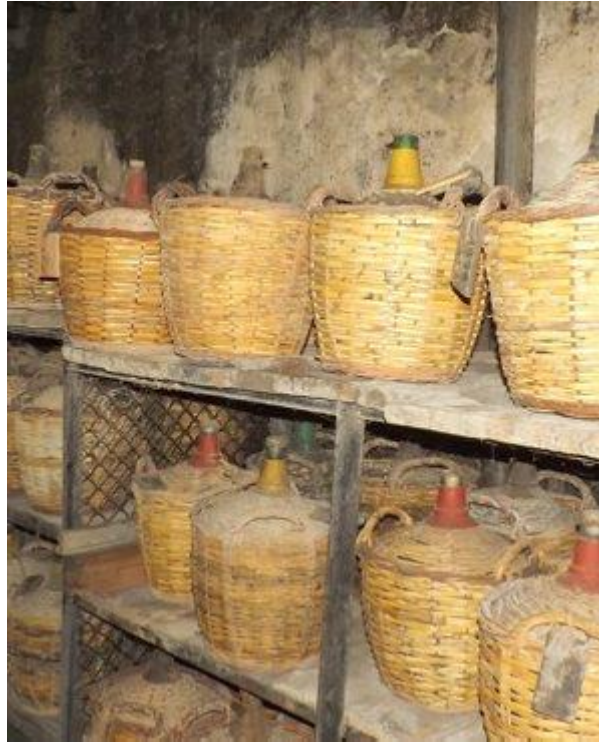


Publié le 05/08/2018 à 03:50, Mis à jour le 05/08/2018 à 10:57

Happy hour de Bilé



Vendredi 10 août, à partir de 18h, les portes du domaine s'ouvrent pour laisser place aux visites, aux dégustations, et aux démonstrations culinaires d'un chef des Tables du Gers, Thibault Lagoutte de l'auberge de la Baquère.

À partir de 20h, cela débutera par une grande soirée festive avec un repas préparé par le chef, et la participation et la présence des producteurs de la ferme de la Patte d'Oie et du domaine apicole de Pillardon. Ensuite, il y aura un concert du groupe Mast. Vous pourrez également , après l'apéritif au Floc du domaine de Bilé, déguster le foie gras de la famille Pérès poché au floc rouge, le jambon fermier et le poulet du Gers rôtis au feu de bois, en terminant par le tiramisu au pain d'épices du domaine de Pillardon, orange et Blessima. Pour accompagner le tout, une sélection de vins des Côtes de Gascogne du domaine de Bilé sera proposée. Les agapes se clôtureront par le café accompagné d'une dégustation d'Armagnacs. Résolument placée sous le signe de la gastronomie et de la convivialité, cette rencontre avec les producteurs du terroir ouverte à tous, devra être réservée avant le 6 août au 05 62 70 93 59 ou au 06 12 86 01 97, ou bien par mail à contact@domaine-de-bile.com. La participation demandée est de 30€ par adulte et de 12€ par enfant.