



**JOURNÉE
DU PATRIMOINE
CULINAIRE**

**Dîner gastronomique
préparé par le chef
Olivier Andrieu**

**Du restaurant La Table d'Olivier
à Samatan**

**Au casino de
Barbotan les
Thermes
le Samedi 09
Septembre 2023
à 21h**

Olivier Andrieu



les tables du gers
Les gourmets du vrai s'y retrouvent

Menu préparé en binôme avec le chef
Nicolas Lormeau



JOURNÉE
DU PATRIMOINE
CULINAIRE

Olivier Andrieu



70€

**Boissons
incluses**

les tables du Gers

Les gourmets du vrai s'y retrouvent

Menu du dîner gastronomique

Craker vert à la roquette, foie gras
hibiscus, ail noir, maïs et piment pickles
oignon rouge

Nicolas Lormeau

Dos de maigre rôti, vinaigrette aux herbes,
langoustines et kumquats confits,
carapaces en coulis, mousseline de fenouil
au safran du Gers et jus de volaille monté
à l'huile d'olive

Olivier Andrieu

Cochon algue nori, pieds croustillants,
siphon betterave, gel gribiche, poudre de
câpres et tuile de betterave

Nicolas Lormeau

Framboises et marmelade de citron sur un
crémeux à la pistache, biscuit sablé au beurre
demi-sel et poivre de Sichuan du Gers, éclats
de meringue à la poudre d'agrumes et glace à
la fève de tonka grillée

Olivier Andrieu