PROGRAMME TABLES DU GERS



GOUT DE FRANCE DU ZI AU Z4 MARS Z019

les tables du Gers





DU JEUDI ZI AU DIMANCHE Z4 = MARS

AUCH ET SES ALENTOURS

Les restaurants Tables du Gers vous accueillent pour fêter la gastronomie



L'Hôtel de France Le Daroles Le Domaine de Beaulieu La Table d'Oste Le Restaurant du Golf d'Embats Le Château de Camille





les tables du gers

SAMEDI Z3 MARS

SAMATAN

Balade : 2€/pers Depuis la médiathèque de Samatan jusqu'au Château Latour

> Repas le samedi midi Au Canard Gourmand

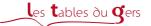
MENU: 18€ / pers
Tourin Gascon (soupe à l'ail)
Parmentier de canard
Pastis Gascon

Réservation au : 05 62 62 55 40













Animation Culinaire Participatif à la Maison Gélas par Thibault Lagoutte – Auberge la Baquère

Deux sessions de 13H30 à 14h30 et de 15H30 à 16H30 : 1 atelier salé et sucré pour les enfants / 1 atelier sucré et salé pour les adultes

Sur réservation au 05 62 06 34 90 5€/pers (12 places)









Repas Gastronomique avec le chef Thibault Lagoutte

Menu: 55€/pers

Cocktail

Cappuccino vert-tiges, pépites de foie gras et huile de noisettes

Riz sauvage crémeux aux pleurotes et saumon fumé chaud

Pressé de queue et joue de bœuf, sauce printanière

Mesclun de jeunes pousses et fromage de chèvre

Ardoise de gourmandises

Vins Café

> Rendez-vous à la Maison Gélas Réservation au 05 62 06 34 90









MENU ASTARAC: 19€/pers

Salade aux gésiers et magret séché ou Mousseline du truite des Pyrénées et son beurre blanc

Filet de poulet du Gers à la moutarde de Gascogne ou Filet de merlu au Porc noir de Bigorre

Dessert Maison

MENU CITTASLOW: 28€ / pers

Mise en bouche Oeuf brouillé au foie gras ou Ardoise de l'Astarac (Charcuterie locale) 1/2 magret aux fruits ou tranche de Mirande sauce forestière Dessert maison

Réservation au 05 62 66 51 42











MENU ASTARAC: 19€/pers

Salade aux gésiers et magret séché ou Mousseline du truite des Pyrénées et son beurre blanc

La Table du Petit Maupas

Filet de poulet du Gers à la moutarde de Gascogne ou Filet de merlu au Porc noir de Bigorre

Dessert Maison

MENU CITTASLOW: 28€ / pers

Mise en bouche Oeuf brouillé au foie gras ou Ardoise de l'Astarac (Charcuterie locale) 1/2 magret aux fruits ou tranche de Mirande sauce forestière Dessert maison

Réservation au 05 62 66 51 42







