

Inauguration du festival  
VineArt en Gascogne

3 juillet 2026

CHÂTEAU  
ARTON  
HAUT ARMAGNAC

# Cocktail en Blanc

*Avec le Chef  
Guillaume Manchado*

Les tables du Gers

Réservations sur [www.arton.fr](http://www.arton.fr)

# Cocktail en Blanc

## Au programme

- Spectacle « Ni Dieux Ni Maîtres mais du Rouge » par **Eric Boschman**
- Musique par l'orchestre **A-Bal** et le **DJ Akart**
- Cocktail dînatoire par **Guillaume Manchado** chef Tables du Gers et **Jérémy Lauilhé**, barman sacré Meilleur Ouvrier de France.
  - Entrée à partir de 19h → 75€
  - Entrée à partir de 22h → 35€

**Réservations sur [www.arton.fr](http://www.arton.fr)**



*Guillaume Manchado,*  
Chef traiteur de Jeux de Braïse

Les tables du Gers

# Cocktail en Blanc

## Au Menu

### Amuse-bouche

Bar à huîtres des Parcs de l'Impératrice  
de Joël Dupuch  
Découpe minute de Jambon Noir de  
Bigorre AOP  
Bar à Popcorn de Nataïs

### Entrée

Oeuf de caille poché, ventrèche de  
Porc noir de Bigorre AOP grillée,  
piperade fumée aux notes  
délicatement braisées

### Poisson

Poisson de la criée, grillé puis fumé  
au romarin, citron confit, basilic  
frais, pois chiches de Lavardens  
rôtis au thym

### Viande

Magret de canard braisé aux  
parfums de Château Arton, mariné  
au vin rouge, fumé aux sarments  
de vigne, légumes de saison grillés

### Fromages

Sélection de fromages de nos  
coteaux : tomme de vache &  
tomme de brebis affinées

### Dessert

Tarte au citron meringuée  
revisitée

### Café

Sélection Di Costanzo

## Vins - Cocktails - Armagnac

*Marie-Perle Manchado,*  
Cheffe traiteur de Jeux de Braise

Les tables du Gers