

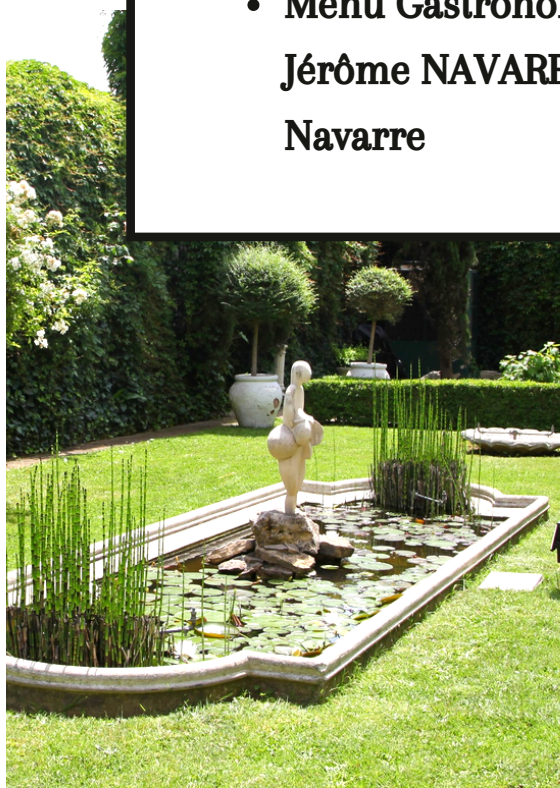


LES DIMANCHES

07 - 14 - 21 - 28 AOÛT 2022

Le Vin au fil des Sens

- Journées Oenotouristiques au Château Viella
- Menu Gastronomique préparé par le chef Jérôme NAVARRE du restaurant La Maison Navarre



CHÂTEAU
VIELLA
FAMILLE BORTOLUSSI
VIGNERONS CONSCIENCIEUX
DE PÈRE EN FILLES
MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH



les tables du gers

LE MENU DE LA JOURNÉE* AU CHATEAU VIELLA

37€

ADULTES

18.5€

ENFANTS
-12ANS

Dégustation du Pacherenc Moelleux Eminence
Gravlax de Foie Gras, chutney Pêche Basilic
Salade fraîche et fleurie

Dégustation du Pacherenc Sec Séraphin
Poulpe Éledone, sauce Vierge
Caviar d'Aubergines grillées

Dégustation du Madiran Symbiose et Madiran Prestige
Chou farci au Canard du Sud-Ouest et Champignons, coulis
Marinara
Grenailles rôties

Dégustation du Vinosolis
Dôme Chocolat & Praliné,
Glace maison au Miel d'Ail Noir



les tables du gers

*sur réservation : 05 62 69 75 81