

LES
DIMANCHES

04 – 11 SEPTEMBRE 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 CONSCIEUX
DE PÈRES 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