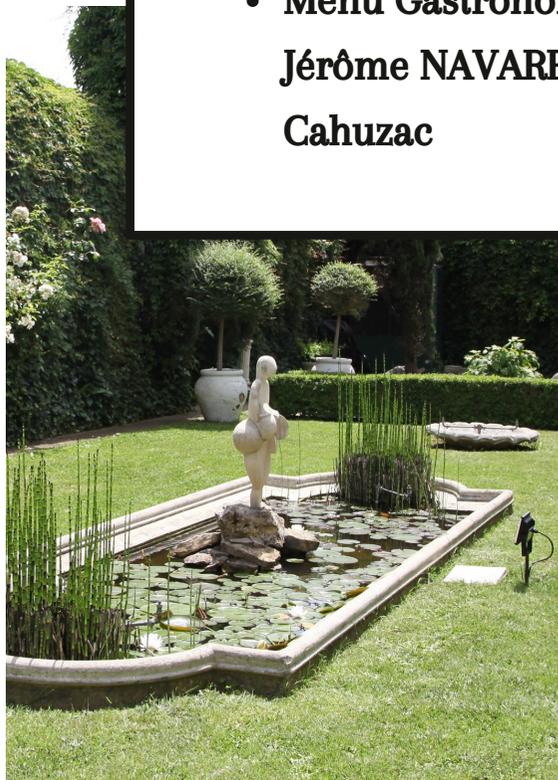




LES
DIMANCHES
01 - 08 - 15 - 22 - 29 AOÛT 2021

Le Vin au fil des Sens

- Journées Oenotouristiques au Château Viella
- Menu Gastronomique préparé par le chef Jérôme NAVARRE du restaurant la Villa Cahuzac



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


VILLA CAHUZAC
HOTEL ★★★

les tables du gers

Les gourmets du vrai s'y retrouvent

LE MENU DE LA JOURNÉE* AU CHATEAU VIELLA

35€

ADULTES

17.5€

ENFANTS
-12ANS

Dégustation du Pacherenc Moelleux Eminence
Carpaccio de Betteraves en trois façons
Crème montée au Bleu des Causses

Dégustation du Pacherenc Sec Séraphin
Duo de Cabillaud, petits Encornets dorés et Salicornes
Langoustine et Crabe en bisque

Dégustation du Madiran Symbiose et Madiran Prestige
Effiloché de Paleron de Bœuf, gâteau Aubergine et Tomate
Grenailles fumées

Dégustation du Vinosolis
Marquise au Chocolat, croustillant Praliné et Dentelles
Gelée de Nectarine
Café



VILLA CAHUZAC
HÔTEL ★★★

les tables du gers

*sur réservation : 05 62 69 75 81