

# Les tables du Gers

Les gourmets du vrai s'y retrouvent

Le label Tables du Gers regroupe un **réseau de restaurateurs** qui partagent les mêmes **valeurs culinaires** et **travaillent main dans la main avec des producteurs du Gers**.

Ensemble, ils s'engagent dans une **démarche de qualité, locale et responsable**.

Au cœur des **engagements des restaurateurs** :

- Cuisiner maison des légumes et fruits frais de saison
- Sélectionner des produits provenant de notre terroir
- Privilégier les circuits courts
- Informer sur la provenance des produits.



**FETE DE LA GASTRONOMIE**  
**23 24 25**  
**SEPTEMBRE 2016**

Pendant tout le weekend de la fête de la gastronomie, les Tables du Gers vous accueilleront dans leur établissement.

Pour connaître les menus :

consultez le site Internet > [www.restaurant.tourisme-gers.com](http://www.restaurant.tourisme-gers.com)

ou la page facebook > <https://fr-fr.facebook.com/Les.Tables.du.Gers>

Cette soirée est pilotée par la CCI du Gers



et soutenue par les filières de Producteurs et la Ronde des Mousquetaires



**ARMAGNAC**  
SIGNATURES ORIGINALES



Union des professionnels  
de l'IGP canard à foie gras  
du Sud-Ouest - Gers



LES TABLES DU GERS

Tél : 05 62 61 62 25 - Courriel : [lestablesdugers@gers.cci.fr](mailto:lestablesdugers@gers.cci.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Création FigureLibre communication - Impression BCR - Crédits photos : Tables du Gers - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

# Les tables du Gers

Les gourmets du vrai s'y retrouvent



Les TABLES DU GERS,  
en partenariat avec  
la Ronde des Mousquetaires & les Producteurs du Gers  
organisent un  
**“Dîner prestige, saveurs du terroir”**  
pour la FÊTE DE LA GASTRONOMIE

le **VENDREDI 23 SEPTEMBRE 2016**  
à 20h au RESTAURANT LE PAPILLON à Preignan

- DÎNER CARITATIF -



## 20H : APÉRITIF

Cocktail SUNFLOWER à base de Floc de Gascogne offert par le Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne

### Assortiment de mises en bouche :

Tartare de saumon fumé sur son blini - Panna cotta au foie gras et gelée au Floc de Gascogne  
Croustillant d'œufs de caille cuit mollet, champignons et crème au lard fumé  
Verrine de gaspacho de tomates à la menthe fraîche du jardin

## 20H30 : DÎNER AU RESTAURANT

Soirée animée par des échanges avec les Producteurs et les Chefs  
Maître de cérémonie : Bernard RAMOUNEDA, Auberge Le Florida à Castéra-Verduzan



### ENTRÉE FROIDE

PAR GÉRARD TÊTE

CHEF À LA FERME DE FLARAN À VALENCE-SUR-BAÏSE

Pressé de foie gras IGP Gers mi-cuit  
au piment de Gascogne  
sur pain d'épices doré  
et chutney de coings

L'ASSOCIATION PARTENAIRE :

Philippe Baron,  
Président de l'association  
Gers Foie Gras

Accompagné d'un verre de vin blanc  
Côtes de Gascogne :  
"Soleil d'Automne 2015"  
Philippe Fezas  
Domaine Chiroulet  
à Larroque-sur-L'Osse



### ENTRÉE CHAUDE

PAR MICHEL ARSUFFI

CHEF AU RESTAURANT LE PAPILLON À PREIGNAN

Cassolette de lotte et langoustines,  
ses petits légumes  
aux pistils de safran du Gers  
et julienne de magret de canard séché

LE PRODUCTEUR PARTENAIRE :

Valérie Galy  
Oct&bre à Cadeilhan - Safran

Accompagné d'un verre de vin blanc  
Côtes de Gascogne :  
"Cuvée des Filles 2015"  
Nathalie et Sandrine Ménégazzo  
Domaine d'Embidoure à Réjaumont

### INTERMÈDE

Granité de Pousse-Rapière



### PLAT

PAR RICHARD POUILLAIN

CHEF AU CHÂTEAU DE PROJAN

"Soleil d'automne verdoyant"  
Cœur de ballotine de pintade fermière  
du Gers farcie aux morilles  
et ses rayons irradiants de légumes verts

LE PRODUCTEUR PARTENAIRE :

Nicolas Villacampa  
Fermiers du Gers à Saramon  
Pintades fermières du Gers

Accompagné d'un verre de vin rouge  
Madiran  
"Château Bouscassé Vieilles Vignes 2006"  
Alain Brumont  
Vignobles Brumont  
à Maumusson-Laguian



### DESSERT

PAR MARIE-PERLE ARNAUD  
& GUILLAUME MANCHADO

CHEFS AU RESTAURANT LE DAROLES À AUCH

"Fraîcheur de basilic aux agrumes"  
Parfait glacé agrumes,  
transparence de sucre au basilic,  
maki fondant au citron vert yuzu,  
sorbet au basilic

LE PRODUCTEUR PARTENAIRE :

Caroline Cochet - CD Fruits à Auch  
Folion® "Cuir de fruit"

Accompagné d'un verre de vin mousseux  
"Le Panache d'Eloïse"  
Michel Baylac  
Domaine du Grand Comté à Roquelaure

### CAFÉ MIGNARDISES

Cannelé bordelais  
Truffe au chocolat  
Verrine pomme Granny Smith et badiane  
Tuile

### DIGESTIF

Dégustation d'une sélection d'Armagnacs  
offerte par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

DÎNER CARITATIF : tous les bénéfices seront reversés à l'Association pour L'Éducation des Diabétiques et la Formation du Personnel Médical et Paramédical  
Participation : 70 € par personne - Réservation obligatoire au 05 62 65 51 29

