



Lettre au bon goût d'un cuisinier-paysan

Un week-end au potager

Savez-vous comment poussent les asperges ?

Non ? Alors venez au Domaine de Saint-Géry pour un séjour au grand air, hors du temps et du bruit.

Je vous ouvre les portes de [mon potager en permaculture](#) pour découvrir les plaisirs simples de la nature : voir pousser les légumes, comprendre la vie du sol et ce monde vivant du jardinier, découvrir les [BRF](#) (Bois Raméaux Fragmentés) au coeur de notre démarche.

De découvertes en promenades vous ferez des rencontres gourmandes, aromatiques mais aussi insolites: notre poulailler mobile est une joyeuse curiosité ...

[La culture de l'asperge telle qu'on la pratique au domaine](#)

Et le soir, dégustez le fruit de votre propre cueillette, lors d'un repas gastronomique, faisant bien sûr la part belle à l'asperge et aux autres légumes du potager de printemps : cébettes, ail nouveau, premières pommes de terre, petits pois, fèves, ...

Les recettes sont innombrables et changent quotidiennement selon l'humeur du moment. L'asperge se décline de multiples façons : en sorbet, en velouté, [en beignet au levain indigène](#), cuites à la vapeur, braisées ... et bien d'autres recettes légères et gourmandes.

Patrick Duler
cuisinier-paysan

RÉSERVER

« Il faut agir en homme de pensée et penser en homme d'action. »

Henri Bergson

COMMENT ÇA SE PASSE ?
Facile & sans contrainte



Vous pensez à ...

- [Réserver votre chambre](#) et la durée de votre séjour. Pour en profiter au mieux, nous vous recommandons de rester au moins deux nuits sur place ([tarifs dégressifs à partir de 3 nuits](#)).
- Emporter des vêtements appropriés : chapeau, lunettes de soleil, ...

... et nous nous chargeons de :

- votre accueil au domaine
- l'après-midi découverte du potager et cueillette des légumes
- vos choix de [ballades sur le domaine](#) : 12 km de sentiers privatifs sur les 70 ha de nature préservée du domaine
- la piscine et le jacuzzi à l'eau de source
-
- votre [menu selon vos préférences](#) (à partir de 53 €),
- un copieux petit déjeuner du paysan avec les [œufs de nos poules](#), [pain au levain indigène](#) et brioche maison, confitures maison, [jambon de porc gascon](#), ...
- vous préparer un bon feu dans la cheminée,
- sélectionner pour vous [les meilleurs vins de notre cave](#)
- et pourquoi pas choisir un bon cigare ?

CONTACTEZ-NOUS

Pascale : 05 65 31 82 51 - info@saint-gery.com



SAINT GÉRY

- Accueil
- Boutique
- Restaurant
- Chambres
- Blog
- Contact



Pascale & Patrick Duler - Domaine de Saint-Géry - Lascabanes - 46800 - Lendou-en-Quercy - FRANCE

Tél. 05 65 31 82 51, Fax. 05 65 22 92 89

www.saint-ger-y.com - blog.saint-ger-y.com