

GOUFFRE DE PADIRAC ET GASTRONOMIE

DIMANCHE 5 AOUT 2018 - 6H - 20H

103 €

Direction Tulle – Le Gouffre de Padirac. Visite de cette cavité naturelle que vous découvrirez en barque sur la rivière souterraine puis à pied : une mystérieuse promenade à 103 mètres sous terre. Déjeuner à la Ferme de Grézélade pour déguster les produits fabriqués sur place. Puis, la propriétaire vous invite à la visite de son exploitation et une démonstration de chien de troupeaux...

Salade Quercynoise

*Magret de canard avec sa sauce
aux cèpes et ses pommes de terre sautées*

Fromage

Fondant au chocolat sur son lit de crème anglaise

½ de vin de Cahors et café



TRAIN DES GORGES DE LA DORE

DIMANCHE 19 AOUT 2018 - 8H - 20H

97 €

Direction Ambert. Visite de Mus'Énergie, le musée de la force motrice et de l'énergie au service de l'Homme ! Collection de machines à vapeur, atelier des tresseurs... Déjeuner au restaurant. Puis départ de la Gare d'Ambert pour la balade en Train de la Découverte : immersion dans les gorges de la Dore jusqu'au charmant village de St Sauveur la Sagne. En fin d'après-midi, visite de la Maison de la Fourme.

Kir

Salade ambrtoise

Confit de canard maison et ses légumes

Assiette de Fromages

Vacherin maison

Vin et café

SALERS ET LE PUY MARY

DIMANCHE 2 SEPTEMBRE 2018 - 8H - 20H

81 €

Visite des Burons de Salers. Redécouvrez les fromages d'Auvergne dans un cadre magnifique et pittoresque. Dégustation en fin de visite. Route vers Salers, village typique par excellence au charme incontestable. Déjeuner au restaurant. Vous empruntez ensuite une route sinueuse et typiquement cantalienne, afin d'apprécier le panorama paradisiaque du Puy Mary.

Jambon de montagne

Coq au vin d'Auvergne et truffade

Ronde des fromages d'Auvergne

Clafoutis

½ de vin et café

Fête

ROQUEFORT ET BATEAU DES RASPES

JEUDI 13 SEPTEMBRE 2018

94 €

Direction Roquefort : visite des caves du célèbre fromage et dégustation. Déjeuner. Embarquement pour une croisière dans le monde sauvage des Raspes ; pénétrez dans un territoire sinueux, une vallée luxuriante et secrète (chaos, barrage électrique...).

Salade Roquefort Noix et Lardons

Aligot Saucisse

Nougat Glacé Maison

½ de vin et café

SUR LES PAS DE GEORGES SAND

DIMANCHE 23 SEPTEMBRE 2018 - 7H30 - 20H

99 €

Direction Nohant. Visite de la maison de George Sand : au cœur du Berry, entrez dans l'intimité d'un grand écrivain du XIXe siècle : George Sand. Déjeuner au restaurant.

L'après-midi, route vers Gargilesse. Visite de la villa Algira. Réaménagée en 1958 sur les conseils d'Aurore Sand, elle présente un ensemble de documents et souvenirs pieusement conservés par Christiane Sand.

Pâté aux pommes de terre à la crème d'ail

*Ou Emiettée de bœuf comme un bourguignon, embeurré
de choux frisé*

Charlotte glacée

½ de vin et café

MAISON FORTE ET GROTTE DE LASCAUX 4

DIMANCHE 7 OCTOBRE 2018 - 6H30 - 20H

111 €

Direction le Périgord. Visite de la Maison Forte de Reignac, château le plus étrange, le plus secret du Périgord et le plus extraordinaire.

Déjeuner au restaurant.

Visite guidée de Lascaux 4, Le Centre International de l'Art Pariétal.

Kir cassis

Assiette Langerie Basse :

pâté de foie gras de canard et crudités de saison

Cuise de canard confite marrons, haricots verts

Salade à l'huile de noix

Assiette de fromages

Déllice aux noix du Périgord crème grand-mère

½ de vin et café

NOUVEAU

STREET ART CITY

DIMANCHE 21 OCTOBRE 2018 - 10H - 19H

99 €

Direction l'Allier. Déjeuner au restaurant. Découverte de « Street Art City » à Luryc Lévis, un espace entièrement dédié aux arts de la rue. Poussez les portes de l'hôtel 128 où chaque artiste s'approprie l'espace d'une chambre du sol au plafond pour laisser libre cours à l'expression de sa créativité.

Apéritif

Dartois de Saumon et son beurre blanc

*Noix de jones de Porc sauce vigneronne et sa symphonie
de légumes*

Ronde des fromages de pays

Framboisier

½ de vin et café

FOIRE DU LIVRE A BRIVE

SAMEDI 10 NOVEMBRE 2018 - 8H - 19H30

39 €

Direction Brive. Déjeuner libre. Passionnés de livres ou simplement une envie de découvrir et de rencontrer les auteurs et leurs ouvrages... Alors, partez pour la 37ème édition de la Foire du livre de Brive.

CHAMBORD A NOEL

DIMANCHE 9 DÉCEMBRE 2018 - 6H00 - 21H30

137 €

Feux de cheminées crépitants, décoration somptueuse, une centaine de magnifiques sapins illuminés, Chambord est d'autant plus magique et chaleureux durant cette période de fêtes. Visite guidée du château et découverte libre des jardins.

Déjeuner au château

L'après-midi, temps libre pour flâner et profiter des décorations et des animations. Puis, goûter gourmand de Noël.

Menu 2017 à titre indicatif :

*Salade de betteraves, taboulé
et assortiment de charcuteries*

*(pâté, rillettes, saucisson sec, ail) et condiments
Sauté de bœuf provençal, pommes de terre vapeur*

Fromage

Entremets poire chocolat

½ de vin et café

CRECHES DE LANDOGNE AVEC DINER

SAMEDI 15 DECEMBRE 2018 - 16H30 - 22H30

55 €

Direction Pontaurum. L'après-midi, venez découvrir les célèbres crèches de Landogne. Plus de 100 crèches sont exposées aux fenêtres des maisons, dans les granges, des petites niches ou des vitrines illuminées à la nuit tombée. Un moyen poétique pour les visiteurs d'accomplir un tour du monde de la nativité dans une ambiance féerique. Une boisson est offerte lors de la visite du village. Dîner au restaurant.

Mousseline de Saumon

Estouffade de noix de jones de bœuf au vin de Boudes

Pommes de terre rôties

Assiette de Fromages d'Auvergne

Pompes aux pommes

½ vin et Café

DÉJEUNER SPECTACLE DU NOUVEL AN AU GARDEN PALACE

MARDI 1ER JANVIER 2019 - 11H00 - 18H00

107 €

Route vers Veyre-Monton, fêtez le NOUVEL AN dans le cadre du Garden Palace.

Non content d'être un cabaret Music-Hall d'exception, le Garden Palace est aussi un restaurant de premier ordre. Nous vous proposons donc de profiter de votre show sous forme de déjeuner spectacle. Quoi de mieux en effet, pour combler vos cinq sens, que d'accompagner le spectacle qui vous emplit la vue et l'ouïe de plaisir, d'un délicieux repas.

Apéritif de Bienvenue

Assortiment de 3 toasts et feuilletés

*Terrine de caille aux cèpes, pépites de foie gras
sur le lit de mesclun, vinaigrettes aux herbes folles*

*Quasi de veau, jus corsé, tartelette forestière,
pommes de terre fondante*

Assiette de duo de fromages de notre région, sur jeune salade

Le Royal de Martial Ray

Thé ou café

*Vin rouge du Languedoc & Vin blanc Côte de Gascogne
A volonté*