

# Les Déjeuners Gourmands 2025



Les menus définitifs vous seront communiqués quelques jours avant  
(Ces restaurants travaillent avec des produits frais)  
**LIMITE DE 30 PARTICIPANTS PAR DATE**

## Restaurant La Tour

MERCREDI 5 NOVEMBRE

Gilles Roux (qui a travaillé auprès de Régis Marcon) et son équipe vous font partager un moment convivial en famille, entre amis ou collègues autour d'une savoureuse cuisine de terroir unanimement reconnue.

**145€**

### MENU

*Kir ou Jus de fruit et amuse bouche  
Pressé de foie gras de canard,  
Chutney pommes coings  
Filet de sandre,  
Crème de crustacés,  
Etuvée de fenouil et poireau  
Pavé de veau des Monts du Velay,  
aux morilles et Ecrasée de pommes  
de terre charlotte à la ciboulette  
Assiette de trois fromages  
Croustillant poire William, Crème  
glacée caramel beurre salé  
¼ de vin et café*



JEUDI 13 NOVEMBRE

## Brasserie La Gabale

Animé par cette générosité, Cyril Attrazic partage sa passion pour son territoire, à travers des propositions fortes, singulières et personnelles.

### MENU

*Apéritif maison  
Pâté en croûte de volaille,  
condiment de saison  
Fondant de bœuf confit en basse  
température, rémoulade de  
sucrine et aligot  
Chocolat lacté/crème brûlée,  
croustillant de riz soufflé  
¼ de vin et café*

**105€**



MERCREDI 19 NOVEMBRE

## Resto Ro Bo

Au cœur du Périgord noir, ce restaurant prend place dans un ancien hôtel particulier du 17e siècle. Fraîcheur et parfums, notamment ceux des agrumes, qu'il utilise avec profit dans ses menus.

### MENU

*Kir vin blanc  
Tartelette du jardin  
Sensei foie gras  
Truite poireaux  
Dessert du Périgord noir  
1 verre de vin et café*



**168€**

MERCREDI 26 NOVEMBRE

## Château du Theil

Goûtez à la nature, sublimée par notre chef, participant de la nouvelle saison de Top Chef. Ici, nous portons haut les valeurs de la gastronomie locale en étroite collaboration avec les producteurs des environs.

### MENU

*Kir  
Crudo de poisson du jour  
et légumes saisonniers  
Cochon de Neuvic, poireaux, ail noir  
Riz au lait du Theil  
2 verres de vin et café*

**115€**

MERCREDI 3 DECEMBRE

## La Rotonde - Bocuse

Entre tradition gastronomique et modernité, cette table incarne l'héritage de la cuisine française et l'art de vivre à la vichyssoise.

### MENU

*Vin pétillant, crème de griotte Trénel  
Foie gras de canard cuit en terrine  
Quenelle de brochet pochée, sauce  
homardine  
Epinards frais en branches, riz pilaf  
Fondant au chocolat  
1/4 de vin et café*

**127€**



#### NOTRE PRIX COMPREND :

- Le transport en Autocar
- Le déjeuner mentionné au programme

#### AGENCE BEAUMONT

159 rue Jules-Verne 63110 BEAUMONT  
Tél : 04 73 26 97 75  
lucie@ulysevoyages.fr

#### AGENCE RIOM

23 bd de la République 63200 RIOM  
Tél : 04 73 64 60 60  
loubna@ulysevoyages.fr