

EXPERIENCE 4

Matin :

Après l'accueil café, place à l'expérience gourmande : La Ferme et le Musée du pruneau, Vanessa et Fabrice, producteurs et transformateurs, vous accueillent dans leur musée incontournable du Lot-et-Garonne, pour vous conter l'histoire du pruneau et de sa culture du 12^{ème} siècle à nos jours.

Déjeuner :

Bruno et son équipe vous reçoivent dans leur Auberge et vous proposent une cuisine du terroir aussi originale qu'authentique, cuisinés à la cheminée.

Après-midi :

La Grotte de Lastournelle, Sylvie vous guidera au cœur de la terre, dans un havre de fraîcheur où vous pourrez admirer les sculptures naturelles de calcite.

16h30 : Fin de la visite.

Menu 1 (vin et café compris) :

Salade de magret séché maison, foie gras mi-cuit sur tartine de campagne grillée, ou, Truite du Ciron en gravelax aux parfums d'agrumes.

La saucisse d'autrefois maison, confite à la graisse de canard, sauce moutardée, ou, Le beau poulet de la ferme cuit à la broche.

Tourtière aux pommes flambée au calvados, ou, Pavlova aux fruits de saison, sirop de fraise au safran du domaine.

Menu 2 (vin et café compris) :

La terrine de campagne du chef, ou, Tartine de chèvre frais aux herbes du jardin, cromesquis de porc.

La belle basse côte de bœuf du Lot-et-Garonne à la braise, échalottes confites, ou, Le petit cochon de la ferme voisine cuit à la broche,

Crème brûlée au safran du domaine, ou, Profiterole, glace vanillée, sauce chocolat chaud, noisettes grillées,

Agence de Développement et de Réservation Touristique de Lot-et-Garonne



Base 25 participants minimum :

60€ par personne

Le tarif comprend :

- Accueil café.
- Une expérience gourmande le matin.
- Un déjeuner terroir.
- Une expérience nature l'après-midi.

Le tarif ne comprend pas :

- Les dépenses d'ordre personnel.
- Le transport.



ADRT47 – Lot et Garonne Réservation
271 Rue de Péchabout – BP30158
47005 AGEN cedex

Tel : +33 (0)5 53 66 14 14

groupest@tourisme-lotetgaronne.com

www.lotetgaronne-reservation.com