

Immersion en savoir-faire breton La Baie de St-Brieuc Jeudi 06 juillet 2023

Fin de ramassage vers 07H00 en direction de RENNES – PLESTAN - 10h30 : **visite d'une cidrerie et dégustation**. Profondément ancrée dans le terroir breton, la Cidrerie-Distillerie Kerloïck propose des cidres bretons uniques qui reflètent le savoir-faire de la famille Gouret. Ce sont plus de deux décennies de fabrication de cidres fermiers et cidres bio impulsées en 1999 par Anita et Loïc, alors éleveurs et agriculteurs dans les Côtes-d'Armor. Continuation vers LAMBALLE – ST BRIEUC.

Déjeuner au restaurant dans les environs.

L'après-midi, 15h00 : **balade commentée en Myti-bus**. Il vous emmène au pied des bouchots ! Le chauffeur et guide n'a pas son pareil pour expliquer aux visiteurs le cycle de vie des moules, leur environnement, la fragilité et le fonctionnement de l'écosystème de la réserve naturelle. Puis retour direct par RENNES – Arrivée sur votre commune prévue pour 21H30.

MENU

Aumonière de saumon, ricotta et gremolata acidulée

Parmentier de paleron de longue cuisson, salade

Panna cotta vanille tonka

¼ de vin

Café



Prix par personne : 104€*

Inclus :

- Le transport en autocar Grand Tourisme
- La visite commentée en Myti-bus (01h30/02h00)
- Le déjeuner avec les boissons indiquées
- La visite-dégustation d'une cidrerie (01h30/02h00)



**Inscription dans la limite des places disponibles*