

Randlot bistr

SAINT-DONAT

Samedi
13
juin
2026

[RDV à 11h15 au
Bistrot de Pays
Auberge de la
Providence]



Tarif
30 €

Menu

Quiche au Saint-Nectaire
du GAEC la Bonne
Etoile, lardons fumés et
échalotes

•
Bœuf braisé à la bière
ambrée Gaïa, gelée de
pommes et vinaigre de
vin rouge, pommes de
terre au four

•
Financier aux
amandes, sorbet
« potion de bougnat » à
base de gentiane et de
vervaine des Liqueurs de
l'Abbaye

•
Vin et café inclus

Sancy secret, entre élixir de gentiane et Saint- Nectaire d'exception

Savourez le Sancy entre liqueurs artisanales et Saint-Nectaire fermier lors d'une immersion gourmande et nature.

Accueillis par votre guide Pierre, vous découvrez les Liqueurs de l'Abbaye et la gentiane locale, présentées par Laurent, avant une dégustation. Puis déjeunez au Bistrot de Pays l'Auberge de la Providence autour d'un menu terroir spécialement concocté pour l'occasion. L'après-midi, vous marchez vers la cascade des Essards, au cœur de paysages volcaniques. Votre journée s'achève par une rencontre avec Damien et Jean-Paul, éleveurs de vaches et producteurs de Saint-Nectaire au GAEC de la Bonne Etoile. Vous y découvrirez ses secrets de fabrication, fleuron de la gastronomie auvergnate.

Plus d'infos & réservations :

AUBERGE DE LA PROVIDENCE - INFO@STDONAT.FR

04 63 55 40 02 - 07 81 78 64 23



www.bistrotdepays.com

