

Rand bistr ot

LA MARTRE

DIM 17/03,
DIM 21/04,
& DIM 28/04
2024

[RDV à 8h30
à la Bergerie de Julie,
Campagne le Carton
à La Roque-Esclapon]



Tarif adulte

43 €

Tarif enfant
(-12 ans)

23,50 €

Menu

Salade de brebis
(salade, tomate, oignon
rouge, olives niçoises,
jambon cru, toast au
fromage de brebis des
Délices du Brouis)

•
Agneau du pays au thym,
gratin de pommes de
terre, légumes

•
Pavlova aux fruits de
saison

•
Café

•
Menu enfants : beignet
de poulet pané maison,
frites maison, salade.
Glace ou pâtisserie
maison. Sirop à l'eau.

Le Brouis en délices en passant par la bêtegerie

Notre journée commencera par la rencontre de Julie, éleveuse de brebis à La Roque-Esclapon. Elle nous partagera son quotidien rythmé par la vie de son troupeau de 40 brebis laitières Lacaune et pas moins de 350 ovins allaitants ! Avec son lait d'hiver, elle fabrique de délicieux fromages : tomme, raclette, pastie, bartevéu, yaourts et caillé. Vincent, notre guide, nous mènera sur les chemins au pied de la Montagne de Brouis jusqu'au village de Bargème, classé parmi les «Plus Beaux Villages de France». Nous y découvrirons la biodiversité locale et les secrets culturels qui ont fait la renommée de ce lieu. Après un court trajet en voiture (10mn), c'est à la table du Bistrot de Pays, La Merenda à La Martre, que nous retrouverons la cuisine de Pascal avec un menu 100% local et maison à base des fromages de Julie.

Plus d'infos & réservations :

Vincent Coupé - Accompagnateur en Montagne D.E.

06 86 85 42 04 - coupe.vincent@gmail.com



www.bistrotdepays.com