

## Journée « Saveurs de l'Albret »

*Le Relais du Moulin Neuf vous propose une journée placée sous le signe de la gastronomie et du terroir.*

**9h30 Arrivée au Relais :** Café d'accueil et petits gâteaux. Prise en charge par notre animateur.

*Puis découverte du savoir-faire de nos producteurs locaux avec la visite chez un producteur de la vallée de la Garonne. Vous découvrirez la fabrication et la méthode de conservation naturelle des pruneaux d'Agen et dégusterez plusieurs spécialités : pruneaux, liqueur de prunes et cocktail agenais.*

**Déjeuner au Relais du Moulin Neuf** (entrée, plat et dessert identiques pour l'ensemble du groupe):

Apéritif maison et biscuits salés



Terrine de Poisson maison et son coulis de légumes

**Ou** Salade Gasconne du Moulin (salade, tomates, gésiers confits, magrets séchés, toast de foie gras et pruneaux)

**Ou** Cassolette gratinée de la mer aux blancs de poireaux



La célèbre Poule au pot et ses légumes

**Ou** Cassoulet maison au confit de canard et saucisse fermière

**Ou** Bavette, compotée d'échalotes et Pommes de terre forestières



Salade & fromage



Croustade aux pommes et Armagnac

**Ou** Tiramisu maison, café et amaretto

**Ou** Poire Belle-Hélène et sa chantilly maison



Vin rouge et rosé carafe

Café

**14h30 :** *Départ pour une ferme traditionnelle à Mézin. Marielle, productrice d'Armagnac et de canards gras vous fera partager l'amour de son métier et vous emmènera sur les hauteurs pour apprécier la Gascogne depuis sa table d'orientation. Dégustation d'Armagnac, de Floc.*

*Pour finir cette journée riche en découvertes, vous flânerez au pied du Moulin des Tours de Barbaste. Notre animateur vous contera l'histoire de ce Moulin et de son pont roman.*

Retour au Moulin Neuf et fin de nos services.

**Tarif 2018 (Base 30 pax minimum) : 29 € par personne.**