



PROGRAMME

LA BALADE MARINE

FORMULE À LA JOURNÉE



1 JOUR

DÉJEUNER

VISITE

DÉJEUNER AU RESTAURANT LA TABLÉE EN DIRECT DU PRODUCTEUR !

Voici trois formules de repas au choix à savourer dans un cadre exceptionnel avec vue imprenable sur la Lagune de Thau !

Pour agrémenter votre journée, cette parenthèse gastronomique sera suivie, selon vos envies :

d'activités gratuites - L'ostréiculture : l'huître se dévoile au cœur du mas ostréicole - Viticulture : l'histoire de la vigne et du vin au cœur des domaines viticoles ou en option visite du chai Noilly Prat - Produits du terroir : biscuits, caramels, calissons, autres friandises fabriqués à l'ancienne et la culture de l'olivier au sein d'une exploitation familiale ...

ou d'activités payantes - Promenades et mini-croisières sur l'Etang de Thau - Patrimoine : visites de musées, abbayes, jardins antiques... Découvertes insolites : zoo, pédalorail, visite d'une distillerie de parfum - Festivités : après-midi dansants...

29€50

FORMULE N°1

PLATEAU DE FRUITS DE MER

servi sur table :
6 huîtres, 6 moules,
6 bulots, 6 crevettes
par personne

POISSON À LA PLANCHA

Loup, dorade ou sole
(selon arrivage)
et accompagnement
de légumes

DESSERT DU MOMENT

VIN EN PICHET

blanc, rosé ou rouge
CAFÉ

34€90

FORMULE N°2

BUFFET DE FRUITS DE MER À VOLONTÉ :

huîtres, moules,
coquillages,
escargots, crustacés,
salades marines
et recettes chaudes

DESSERT DU MOMENT

VIN EN PICHET

blanc, rosé ou rouge
CAFÉ

37€90

FORMULE N°3

Kir de bienvenue

BUFFET DE FRUITS DE MER À VOLONTÉ :

huîtres, moules, coquillages,
escargots, crustacés, salades
marines et recettes chaudes

POISSON À LA PLANCHA

Loup, dorade ou sole
(selon arrivage)
et accompagnement
de légumes

DESSERT DU MOMENT

VIN EN PICHET

blanc, rosé ou rouge
CAFÉ