



Une découverte gastronomique au cœur de la Bourgogne. Une saga familiale qui conduit un restaurateur reconnu à devenir l'initiateur d'une recette gastronomique unique de fumage de saumon.

2018

Programme

Départ de votre localité en direction de l'Auxerrois.

Le matin, croisière commentée sur l'Yonne et le Canal du Nivernais – Croisière de 2 heures en bateau sur l'Yonne et le canal du nivernais. Puis départ vers Chemilly-sur-Yonne.

Déjeuner au restaurant.

Exemple de menu

Kir bourguignon

Saumon fumé

Suprême de volaille sauce Chablis, Pomme Jackson

Fromages

Cabosse chocolat, crème anglaise

¼ vin par personne

Café

L'après-midi, Découverte de la société Le Borvo, fumage de saumon.

Visite découverte et atelier dégustation de saumon fumé. Vous apprendrez à reconnaître les meilleurs produits et comprendrez pourquoi l'espèce, l'origine géographique, le milieu de vie, la nourriture, les techniques d'élevage et le savoir-faire des producteurs conditionnent la qualité et les différences entre les saveurs des saumons fumés.

Route de retour vers votre localité en fin d'après-midi.

Possibilité en option (et en supplément): après le Borvo, route vers St Bris le Vineux pour la visite des Caves Bailly Lapiere en fin d'après-midi - Le village bourguignon de Bailly est le berceau de l'AOC Crémant de Bourgogne. Y sont élaborés depuis 1972, dans une carrière de pierre souterraine qui offre des conditions naturelles uniques, des vins effervescents d'un autre monde. Ils sont issus de raisins nobles, vendangés à la main, vinifiés et élevés patiemment. Les vins sont bruts et ciselés, ils vous emportent vers une fraîcheur intensément minérale. Visite guidée de 45 min + dégustation de 2 flûtes de Crémant de Bourgogne (15 minutes), flûte gravée offerte. Retour dans la soirée vers votre localité.

Nous nous réservons le droit si les circonstances l'exigent de modifier l'ordonnance ou l'itinéraire de ce programme.

Programme sous réserve de disponibilité à la réservation.