



Une journée Détente au ZOO DE LA PALMYRE





Départ de votre localité vers 4 heures, direction Royan. **Petit déjeuner en cours de route.** Arrivée à Royan dans la matinée. Temps libre. Flânerie dans les rues ou au bord de la plage. **Déjeuner au restaurant.** Puis départ pour le Zoo de la Palmyre). Le Zoo de la Palmyre est un parc zoologique privé. Comptant parmi les plus renommés

d'Europe et les plus fréquentés de France, Le parc, aménagé en jardin paysager, offre au visiteur l'opportunité d'observer plus de 1600 animaux en tous genres, répartis en 130 espèces, tout au long d'un parcours de plus de 4 kilomètres. Tournant le dos aux anciennes pratiques des parcs zoologiques, le parc met l'accent sur une amélioration constante de la qualité de vie des animaux, et joue un rôle important dans la réintroduction dans leur milieu naturel de certaines espèces menacées. **Visite libre du parc.** Continuation de la visite. **Départ vers 18 heures.** Retour à Tulle en début de nuit



LE VOYAGE COMPREND :

- Le transport en autocar de tourisme
- Le petit déjeuner en cours de route
- Le déjeuner
- Les boissons au cours du repas
- Les entrées au Zoo de la Palmyre
- Une gratuité à partir de 35 personnes

LE VOYAGE NE COMPREND PAS :

- Le dîner en cours de route
- Les assurances annulation
- Le supplément de dimanches et jours fériés

MENU I

Soupe de poisson régionale et sa garniture

Ou Mesclun de lard grillé au bleu et brunoise de poire

Ou Tartare de tomates mozzarella au basilic

Coq au vin Charentais

Ou Poisson du marché meunière sauce aioli

Ou Brochette de bœuf sauce béarnaise

Tartelette tatin

Ou Entremet aux trois chocolats

Ou Nougat glacé et son coulis

Vin de pays Charentais blanc, rouge et rosé en carafe

Café

MENU II

Moules marinières au vin Charentais

Ou Feuilleté de fruits de mer sauce mouclade

Ou Mesclun de gésiers confits et lard grillé au vinaigre balsamique et huile de noix

Ou Rillettes de thon sur rôties sauce mousseline aux apéties

Chaudrée de l'océan à la Charentaise

Ou Suprême de volaille sauce crustacés

Ou Travers de porc caramélisé au Pineau des Charentes

Ou Pièce de bœuf aux épices

Clafoutis aux fruits de saison

Ou Crumble aux pommes

Ou Soupe de fraise sauce anglaise

Ou Nougat glacé et son coulis

Vin de pays Charentais Blanc, rouge et rosé en carafe

Café

MENU III

Cocktail Flamant Rose

***Moules à la crème de curry et petits légumes
Ou Croustillant de chèvre au jambon de Vendée
Sur mesclun au vinaigre de miel et pignons grillés
Ou timbale tiède de l'océan sauce crustacés***

Mille-feuille de saumon aux aubergines

***Risotto au basilic et coulis de poivrons.
Dos de merlu rôti sur écrasé de pomme de terre et de beurre
nantais***

***Ou Emincé de bœuf laqué au Pineau des Charentes et
pommes grenailles***

Ou Confit de canard et sa mousseline de Maroilles

Assiette de fromages

Craquant au chocolat

Ou Charlotte aux fruits de saisons

Ou soupe de fraise sauce anglaise

Ou Nougat glacé et son coulis

Vin de Pays Charentais blanc, rouge et rosé

Café