

Rand bistr ot

ROUBION

Samedi 24 mai
Samedi 14 juin
Samedi 5 juillet
Mercredi 30 juillet
Mercredi 24 juillet
Mercredi 13 août
Samedi 30 août
Samedi 6 septembre
Samedi 27 septembre
Samedi 11 octobre
2025

Menu

Bagna rotte (légumes de jardin avec anchois et huile d'olive) et pissaladière
Ou Terrine maison et rillettes

Daube de boeuf à l'étouffée et merda di can
Ou Petits farcis maison, mesclun et assiette de tomme de pays

Tarte aux pommes au miel
Ou Nougat glacé au miel avec coulis de fruits rouges

Café

Dégustation de la Farigoule, liqueur de thym des Domaines et Distilleries de Provence

Rencontre avec les artisans sur les chemins de Mélézins aux alentours de Roubion

Partez à la découverte du pastoralisme autour de Roubion.

Le matin, Daniel, guide de montagne, vous accompagne à travers le mélézin flamboyant sur les traces des animaux sauvages. Au programme, mieux comprendre le pastoralisme d'hier à aujourd'hui, en passant par la chapelle historique Saint Sébastien. A midi, halte au Bistrot de Pays l'Auberge du Moulin à Roubion pour un menu autour du terroir local avec un florilège du meilleur de la région ! L'après-midi, rencontrez à Roubion Franck Trippolini sculpteur sur bois, ou visitez la fromagerie de montagne des Buisses avec Patrice, qui partage avec plaisir sa passion. Hébergement possible au Gîte Le Rupicapra. [RDV à 9h au Bistrot de Pays l'Auberge du Moulin]

Tarif adulte (à partir de 12 ans)

53 €

Tarif enfant

31 €

Plus d'infos & réservations :

AZUR MERCANTOUR NATURE - 06 07 95 06 07

azurmercantournature@gmail.com



www.bistrotdepays.com

