



Sortie Montmedy – Avioth

Vendredi 16 mai 25

8 h00 Départ en covoiturage de la place du 8 mai

Ensemble de la sortie accompagnée par le guide, historien local et écrivain **Gérard CADY**

10h00 Conférence et visite guidée de **Montmédy-Haut** : la citadelle habitée, l'église Saint-Martin et le circuit des remparts.



12h00 Déjeuner au restaurant « Le Panoramique » (cf. menu page suivante)

13h45 Départ pour Avioth et visite guidée de la Basilique Notre-Dame et sa Recevresse



16h00 Retour en direction de Verdun

Prix de la journée :

53€ par personne sur la base de 30 participants

52€ par personne sur la base de 40 participants

Les covoiturés pourront participer aux frais de transport dans la limite max. de 10€ chacun pour l'aller et le retour.



Formule tout compris à 45 €



Le Panoramique *Restaurant*

Cuisine Bourgeoise du Terroir
Thierry et Christine Picot - Dilly

9,11 Rue du Docteur Poulain
55600 MONTMEDY

☎: 03.29.80.11.68 de Belg 00.333.29.80.11.68
GSM: 06.33.04.79.71

Site: <http://lepanoramique.blogspot.fr>

Menu

Cocktail Maison Lorrain à la Mirabelle de notre Verger à Montmédy et ses Croustillants du Chef (Saumon et Champignon) sortis du four en Réduction.



*Le Vol au Vent Maison, à la Poule de la ferme de chez Lanher,
et Cuisiné à la Lurette de Moult de raisin de la Maison
Antoine à Saint-Maurice sous les Côtes,
et Braisé de ses Champignons des Prés.*



Bordeaux Rouge AOC1 6lle/3



*La Fricassée de Cochon de la Ferme de Chez Fabrice Thiercy à Villecloye
(à 2 Km) préparée à l'Ancienne à la façon de ma Grand-Mère
aux Champignons Frais Poêlée, Cuisiné au Vin Gris des Côtes de Meuse 2012
(Pinot Noir et de Gamay) mis en Bouteille à la propriété de chez Antoine,
Bordé de son Lard Grillé de la ferme.*

Déclinaison de Garnitures Maison de Saison



*Notre Chaud et Froid Caramélisé aux Mirabelles de Meuse,
Douceur Vanille et Monté à la Crème Fouettée
sur Tombé de Pralines Rouges concassées.*



Café