



P  
R  
O  
G  
R  
A  
M  
M  
E

## Toute la journée

Dégustation de vins.

*Vous retrouverez le Tapy Rouge 2019 et notre Petit manseng de 2006*

-

Découverte de notre gamme de confitures qui s'est étoffée ...

-

Découverte de nos balades *verte, rouge, bleu et noire.*

-

Découverte de la cabane vigneronne.

-

Stand de miel de Jacki Bernata, apiculteur.

-

Discussion à bâtons rompus avec Irène.

## Temps suspendus

10 h à 13 h

**Atelier cuisine** avec Violette Olympie, *La Carotte Sauvage*

*Pensez à réserver* <https://www.billetweb.fr/atelier-culinaire-vegetal-portes-ouvertes-domaine-latapy>

17 h

**Rencontres avec les Hades** (*petit traité de savoir-vivre*) en compagnie de Blanche Bottura et Jean Marc Moullet (*contes*).

## Repas fait maison

*Menu réalisé avec les produits de la ferme Ossiniri à Accous*

*Sur réservation à [irene.guilhendou@gmail.com](mailto:irene.guilhendou@gmail.com)*

12 h à 15 h

*Soupe de légumes au fromage de brebis râpé*

-

*Navarrin d'agneau aux légumes de saison*

-

*Fromage, glace*

*22 euros, boisson comprise, 10 euros pour les moins de 12 ans*