



De la Cité de Saint-Lizier à la vallée de Bethmale.

Matin : Accueil à l'office de tourisme pour la grande visite guidée de Saint-Lizier avec guide conférencier :

- la **Cathédrale Saint-Lizier** dont le choeur est orné d'un ensemble monumental de fresques romanes ;
- le **cloître roman**, havre de paix unique en Ariège ;
- le **Trésor des Evêques**, musée des objets précieux du culte, orfèvreries, crosses, bustes reliquaires, statues, etc.
- la **Pharmacie du XVIII^e s.**, avec ses faïences, verreries, trousse du chirurgien, et remèdes aux noms curieux, etc. Une des plus belles de France !

Midi **Déjeuner au restaurant Côté jardin-Horizon 117 à Lorp-Sentaraille**

Ce restaurant, logis de France, familial et raffiné, offre une cuisine généreuse qui met à l'honneur le terroir et les producteurs locaux tout en respectant les produits de saison. Profitez d'une très belle vue sur les hauts sommets des Pyrénées.

Après-midi Visite-démonstration du dernier sabotier de Bethmale

Dans le petit village typique d'Aret, travaille le dernier sabotier de Bethmale dans son atelier avec vue sur la vallée. Pascal Jusot, artisan-sabotier, fabrique ses sabots entièrement à la main, de la recherche de l'arbre idéal pour y sculpter son œuvre à la décoration typique de la vallée. Découvrez ce savoir faire unique et la légende très ancienne qui explique leur forme en pointe si particulière.

Fromagerie le Moulin gourmand, après la visite de la célèbre vallée de Bethmale, une halte à la fromagerie s'impose. Visitez cette petite entreprise familiale et/ou dégustez les nombreuses gammes de fromage de montagne et les divers mets régionaux (millas, ravioles).

**À partir de
32.50 €/personne***

base 25 personnes
toute l'année /lundi au samedi

Ce prix comprend :

- les visites guidées et entrées des monuments mentionnées au programme
- La formule déjeuner du midi

Ce prix ne comprend pas :

le transport, les dépenses à caractère personnel, l'assurance annulation facultative.

Suggestion de menus

Salade de chèvre chaud ou Terrine d'agneau aux épices et fruits secs ou Salade de gésiers, confits, croutons et tomates

Rôti de veau sauce forestière ou Cuisse de canard confit ou Pavé de saumon fondue de poireaux, beurre blanc caviar d'aubergines

Omelette norvégienne ou Crustades aux pommes, glace vanille ou fromage blanc façon panna-cotta

1/4 de vin et 1 café

**choix d'un même plat pour tous les convives*

Pour réserver, contacter nos expertes du territoire:

Laurence, Nathaly et Bénédicte

05 61 96 92 76

resa@tourisme-couserans-pyrenees.com

