



Pastels de couleurs

54€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

Découvrez l'exception au Cœur du Pays d'Alençon ! Des rues pavées du centre à celles des quartiers médiévaux tout proches, des maisons à pans de bois aux hôtels particuliers. Après le déjeuner, place à la digestion dans le magnifique jardin de la Mansonière à Saint-Cénéri-le-Gérei dans les Alpes Mancelles...

10h00 > Visite guidée du vieil Alençon.

Cette ancienne cité ducale conserve sa noblesse du passé comme en témoignent ses monuments et hôtels particuliers. Le passé florissant de la cité est illustré par la présence de monuments remarquables et des quartiers pittoresques : quartier St Léonard, Basilique Notre-Dame d'Alençon, la Halle au Blé... (Votre guide vous conduit ensuite sur le lieu de votre visite.)

12h15 > Déjeuner dans un restaurant à La Lacelle

15h00 > Visite guidée des Jardins de la Mansonière à Saint-Cénéri-le-Gérei.

Les jardins de la Mansonière

Sur l'une des collines qui dominent la Sarthe, « Les Jardins de la Mansonière », jardin d'atmosphère où l'accent est mis sur le songe, vous invitent à venir savourer leur sereine béatitude.

Des ombres se poursuivent dans la noisetteraie secrète, la fontaine s'ébroue, les arbres chantent dans les doigts du vent leur fol amour pour les roses ineffables tandis que le jardin lunaire célèbre ses noces d'argent.

Mais c'est à l'écart, au pied des frêles reliques d'un oratoire disparu que se cache le coeur spirituel du jardin ; consacré par le chant des oiseaux, un petit potager gothique se souvient de l'essentielle simplicité. Il est un trait d'union avec l'infini des prairies et le passé inspiré du village.

Départ vers 17h00



Kir au Poiré de La Pommeraie et Opéra au boudin noir et pommes, crème légère au Calvados

Croustillant à l'andouille de Vire et Crème fermière, salade aux lardons

Filet de Poisson en croûte de persil, crème de cidre et flan d'épinards

Assiette de salade et 2 fromages normands

Financier au chocolat noir, coulis de fruits rouges et Chantilly à la menthe

Vins - café

