

CHÂTEAU, CROISIÈRE ET PRALULINE

Balade dans les Gorges de la Loire



57 €
PAR PERSONNE



Circuit de 28 km

Émergeant de son îlot rocheux au milieu de la Loire, le château de la Roche est un site emblématique du département. Vous serez charmés par sa visite théâtralisée pleine de surprises. La journée se poursuivra par une balade en bateau sur le Lac de Villerest pour apprécier la beauté des paysages des Gorges de la Loire. En fin de journée, vous serez attendus à l'Office de Tourisme pour une dégustation de la praluline, spécialité de Roanne.

10h00 Visite guidée du Château de la Roche à St-Priest-la-Roche - 1h00

Franchissez la porte du château de la Roche et retrouvez-vous en 1910, dans la résidence secondaire de M. et Mme Roustan. Décors, visite théâtralisée et... fantômes vous invitent à une immersion ludique et interactive dans les années 1900, comme si vous y étiez !

11h45 Déjeuner au restaurant Le Relais du Château à St-Priest-la-Roche

Si vous souhaitez danser, le Relais du Château dispose d'une salle spacieuse avec un parquet. Animation dansante en supplément, nous contacter.

15h00 Balade sur le Lac de Villerest avec le Bateau Le Villerest-Un - 1h00

Le bateau promenade «Le Villerest-Un», d'une capacité maximale de 60 personnes, vous transportera sur le Lac de Villerest pour vous faire découvrir les Gorges de la

Loire et le port de la Caille à St-Jean-St-Maurice-sur-Loire. Une façon ludique de découvrir le lac autrement.

Si vous souhaitez prendre le temps, nous vous suggérons deux autres croisières : 2h00 jusqu'au Port de Bully ou 3h30 jusqu'au Château de la Roche. Pour plus d'informations, nous contacter.

Navigation possible d'avril à octobre.

16h30 Découverte de la Praluline® à l'Office de Tourisme de Roanne - 30 min

Une pause à l'Office de Tourisme vous permettra de déguster la spécialité roannaise : la Praluline®, accompagnée d'un café et d'un jus de fruits.

17h00 Fin de la journée



MENU

Kir et biscuits

Gâteau de foies de volailles

Spécialité : Grenouillese, frites

Fromage blanc fermier à la crème ou demi St Marcellin

Omelette norvégienne maison « flambée en salle »

Rosé ou rouge servi à discrétion

Café ou thé/infusion