



« Un Chef, un vignoble »



L A R O C H E

Découvrez les coulisses
d'un restaurant 3 étoiles Michelin
& le prestigieux vignoble chablisien

1^{er} jour

• Arrivée à la Côte Saint-Jacques à partir de 15h
Accès libre à notre spa Côte Coon : piscine couverte et chauffée, Jacuzzi panoramique, hammam, sauna et salle de fitness.

A partir de 19h30 : Apéritif dans nos salons suivi d'un dîner avec notre Menu Gourmand (4 plats, fromages et desserts, apéritif, vins, eaux minérales et café compris) établi spécialement pour vous par Jean-Michel Lorain. Notre Maître d'Hôtel vous accompagnera pour une visite privée de notre cuisine et de notre cave.

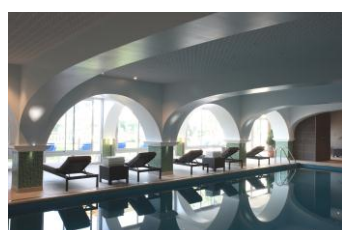


2^{ème} jour

- Petit-déjeuner à la Côte Saint-Jacques
- Départ pour le **Domaine Laroche à Chablis**.
Visite guide de l'Obédiencerie (IX et XVI^e S.) et son pressoir du XIII^e siècle.
- Explication du vignoble chablisien.
- Historique et présentation du Domaine Laroche
- Dégustation de vins : un Chablis, un Chablis 1^{er} Cru et un Chablis Grand Cru.
- **Déjeuner à La Cuisine au Vin**, restaurant du réputé vigneron, Daniel-Etienne DEFAIX, (vins, eau et café inclus).

*Prévoyez environ 4 heures pour la visite, la dégustation et le déjeuner
Le déplacement à Chablis se fait avec vos propres moyens.
Terminez votre journée par la découverte de la région de chablis.*

Du 2 janvier au 24 avril 2012 : le caveau du Domaine Laroche étant fermé le dimanche, la visite-dégustation se fera uniquement du lundi au samedi inclus.



Prix par personne (en chambre double)

- 520 € avec une très belle chambre, vue rivière
- 450 € avec une jolie chambre, sans vue rivière

(valable tous les jours, sauf le 24 décembre et 31 décembre)