

LES CHAMPIGNONS

LE TEMPS D'UNE JOURNÉE

LE SAMEDI - DU 26 SEPTEMBRE AU 31 OCTOBRE 2026

LE PROGRAMME

9H15 : Rendez-vous Ô Gayot.

9H30 : Visite du marché de Bagnoles de l'Orne.

Puis : Cours de cuisine donné par le Chef Franck Quinton dans les cuisines du Manoir - Recettes d'automne, inspirée des champignons de la forêt d'Andaines. - Accord de vins choisis par notre Chef Sommelier Yvon Lebailly.

12H30 : Déjeuner en 3 plats (*Boissons comprises*).

14H30 : Départ en forêt d'Andaines à la cueillette des champignons, accompagné d'un mycologue (*covoiturage organisé*).

Fin d'après-midi : Classement des différentes espèces recueillies et discussion autour d'un apéritif.

TARIF - 195€ / PERSONNE

INITIATION MYCOLOGIQUE

LE DIMANCHE - DU 27 SEPTEMBRE AU 1^{ER} NOVEMBRE 2026

LE PROGRAMME

9H15 : Rendez-vous à la réception du Manoir.

9H30 : Départ pour une cueillette en forêt d'Andaines (*covoiturage organisé*).

12H15 : Déjeuner Plat - Dessert (*Boissons comprises*).

TARIF - 110€ / PERSONNE




Manoir du Lys
Nature & Naturel

Nous vous recommandons d'avoir une tenue adaptée pour une balade de 2H30 en forêt. Pensez à apporter votre panier et votre couteau à champignons.