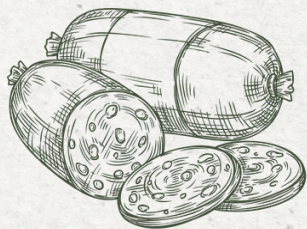


Les saveurs du Morbihan



Etape 1 **Produits du terroir & marché de Vannes**

Vannes accueille l'un des plus beaux marchés bretons. Huîtres du Golfe, beurre salé, saucisson breton, galettes de sarrasin...

- Marché place des Lices — mer. et sam. matin
- Halles de la Cohue pour les producteurs locaux
- Visite des remparts médiévaux en digestion



Etape 2 **Huîtres & fruits de mer sur le Golfe**

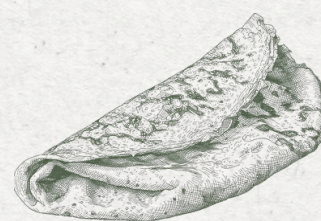
Les ostréiculteurs du Golfe du Morbihan proposent des dégustations directement sur leurs parcs. Une expérience inégalable les pieds dans l'eau, au cœur de la plus belle baie du monde.

- Visite d'un parc ostréicole — sur réservation
- Dégustation plateau de fruits de mer en bord de Golfe
- Accord muscadet ou Gros-Plant du Pays nantais

Etape 3 **Crêperie & cidre artisanal à Rochefort-en-Terre**

Le village de Rochefort-en-Terre abrite des adresses de caractère pour savourer galettes et crêpes dans un cadre médiéval unique, accompagnées d'un cidre fermier local.

- Déjeuner dans une crêperie du bourg
- Visite du château et des ruelles pavées
- Ramenez un pot de caramel au beurre salé



Bonus **Dîner gastronomique à Vannes**

La ville de Vannes concentre plusieurs tables étoilées et bistronomiques misant sur les produits bretons. Poissons de ligne, langoustines de la rade, Saint-Jacques de Bretagne.