



Menu Bourbonnais :
 Kir au St Pourçain, Entrée, Plat, Fromage et
 Dessert au choix



Menu du Marché selon la Saison :
 Une coupe de Pétillant Naturel, Mise en
 Bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et
 Dessert Maison au choix



L'œnologie à St Pourçain :
 Visite commentée de la cave et dégustation
 de notre gamme de vins.



L'Atelier Vignerons :
 Visite commentée de la cave, dégustation de
 notre gamme de vins accompagné de produits
 régionaux. Accords Mets et Vins.



L'immersion avec le vigneron :
 Visite commentée de la cave, dégustation de
 notre gamme de vins accompagné de produits
 régionaux, coffret d'une bouteille de blanc
 Incompris du Tressallier et une bouteille de
 rouge Tradition.

Menu Confiance :
 Apéritif, Mise en Bouche, Entrée, Poisson,
 Viande, Fromage et Dessert Maison au choix.
 Un plat, un vin.



Nos plats sont faits maison avec des produits
 locaux et de saison.



La cabane spa de Céline :
 Cabane spa avec son jacuzzi privatif, son
 ambiance romantique, son lit baldaquin,
 une bouteille de bulles, petits déjeuners...



Le carré d'étoiles :
 Petite cabane avec son lit sous une coupole
 transparente pour regarder les étoiles, petits
 déjeuners...



La cabane de Sam :
 Cabane avec son ambiance bateau
 cocooning, son lit en alcôve, petits
 déjeuners...



Domaine *Nebout*

Vignerons à St Pourçain

173A Route de Montmarault 03500 St Pourçain Sur Sioule

Tél : 04.70.45.31.70 – domainenebout@orange.fr

Nous pouvons vous proposer plusieurs formules autour de la découverte de notre cave et de nos vins.

 **Gratuit** pour une dégustation simple de nos vins.

 **Pour 8 €/ personne : *L'œnologie à St Pourçain*** : une visite de cave commentée + une dégustation des vins du domaine.

 **Pour 18 €/ personne : *L'atelier vigneron*** : une visite de cave commentée + une dégustation des vins du domaine accompagnée de charcuteries et fromages locaux issue de notre boutique fermière. Accords mets et vins.

 **Pour 28 €/ personne : *L'atelier vigneron gourmand*** : visite de cave commentée + une dégustation des vins du domaine accompagnée d'un buffet Bourbonnais debout :

- Charcuterie fermière sélectionnée auprès de producteurs locaux
- Fromage affiné de notre région
- Note sucrée régionale : pâtes de fruits, nonnettes et d'autres douceurs du terroir

 **Pour 35 €/ personne : *L'immersion avec le vigneron*** : une visite de cave commentée + une dégustation des vins charcuteries et fromages locaux issue de notre boutique fermière. Accords mets et vins. Et un coffret d'une bouteille de L'Incompris du Tressallier et une bouteille de Rouge Tradition.

Un instant gourmand, simple et généreux, pour partager les saveurs de notre terroir dans une ambiance chaleureuse et authentique.

Au plaisir de vous accueillir au domaine.