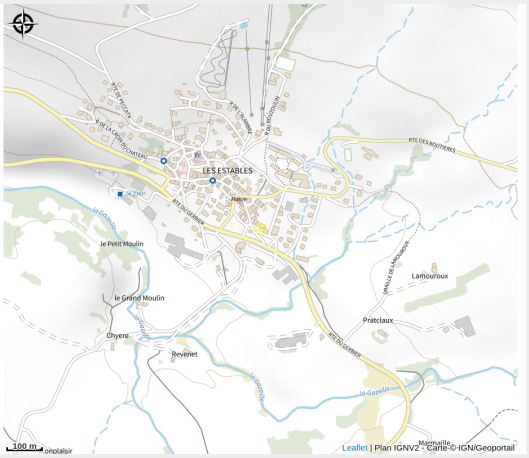
Les Fermiers du Mézenc

Haute-Loire

Crédit photo : Fermiers du Mézenc (Laurence Barruel)



Des fermiers du Mézenc se sont regroupés pour restaurer cette ferme du XVIIIème siècle en respectant la tradition des pierres, des lauzes et du bois. A l'étage se trouve une salle de restaurant où la cuisine est à base de produits fermiers.

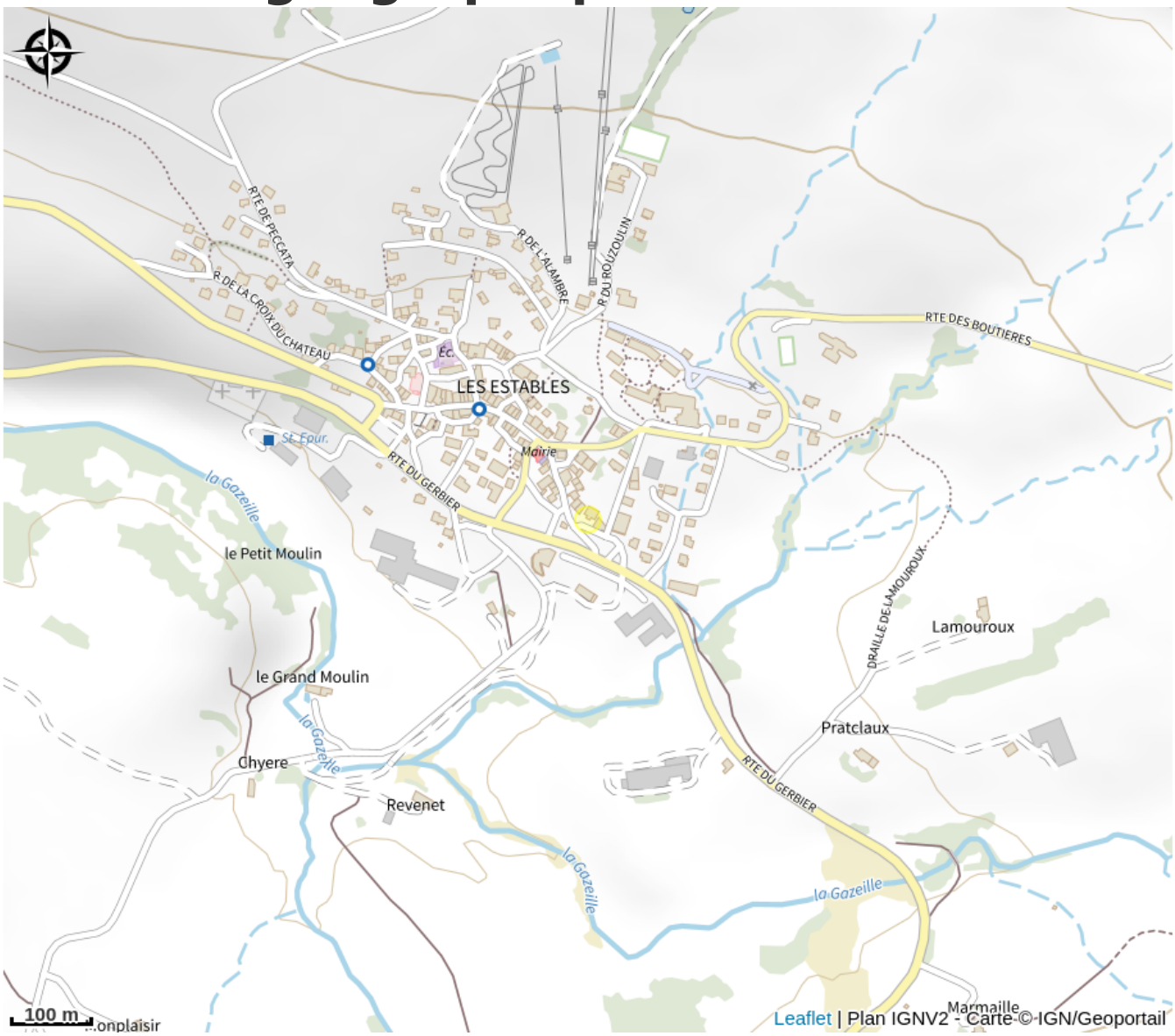
Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

Description

La petite boutique au rez-de-chaussée vous proposera à la vente des fromages de vaches, chèvres ou brebis mais aussi de la charcuterie fermière (saucissons, terrines..) et des plats cuisinés. Vous pourrez aussi trouver des confitures et gelées (mûres, framboises...), du miel et ses dérivés, des tisanes, des produits à base de châtaigne, des pâtes paysannes et de la farine, des bières, des apéritifs (vin de pissenlit, vins de fruits)...Nous vous proposons également des savons artisanaux et des poteries.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année, tous les jours.
Ouverture réduite en basse saison.
Fermeture 3 semaines entre les vacances de Toussaint et de Noël.

Tarifs:
A la carte : de 9 à 25 €
Menu adulte : de 18,50 à 35 €
Menu enfant (11 ans) : de 6 à 10 €.

Tarif groupe à partir de 20 personnes.

Modes de paiement:
Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit, Chèque-Vacances Classic

Services:
Accès autocar, Boutique

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 14/11/2024

Contact

Le Bourg
43150 Les Estables
Tél. 04 71 08 34 30
lesfermiersdumezenc@gmail.com
https://lesfermiersdumezenc.fr/