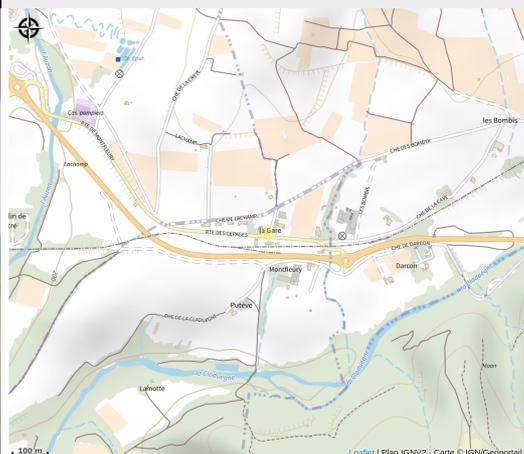


Auberge de Montfleury

Ardèche



Crédit photo : Auberge de Montfleury - St Germain Ardèche (Michel RISSOAN)

Le chef Richard ROCLE, 1 étoile au guide Michelin signe une cuisine « enracinée » et engagée dans la mise en valeur des beaux produits, alliant subtilement modernité, originalité et générosité.

Infos pratiques

Categorie : Restaurants

Description

Le chef, un véritable passionné, livre une cuisine généreuse et créative située entre terroir et modernité, élaborée à partir de beaux produits rigoureusement sélectionnés. L'originalité et la mise en valeur du goût dans le respect du produit sont des valeurs essentielles. Les recettes au travers des plats proposés témoignent d'une véritable volonté de partager et faire plaisir !

Coté salle ; un accueil chaleureux vous est réservé. Le service est assuré par une équipe attentive, professionnelle et passionnée orchestrée par l'épouse du chef. Restaurant une étoile au guide Michelin.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouvert toute l'année.

En saison (du 01/04 au 31/10): ouvert du jeudi au lundi midi et soir, sauf dimanche soir.

Hors saison (01/11 au 31/03) : ouvert du jeudi au samedi midi et soir + dimanche midi.

Tarifs:

Menu adulte : de 75 à 130 €

Menu enfant : 25 €

Menu groupe : nous consulter.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Accès Internet Wifi, Documentation Touristique, Informations touristiques, Restauration, Banquet, Plats à emporter/Plats cuisinés, Traiteur, Click & Collect

Accès:

Entre Villeneuve de Berg et Lavilledieu. Parallèle à la N102. Sortir au rond-point situé face à la cave coopérative de Montfleury. Restaurant à 200 mètres.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Berg et Coiron le 27/03/2024

Contact

200 route des Cépages

07170 Saint-Germain

Tél. 04 75 94 74 13

contact@auberge-de-montfleury.fr

<http://auberge-de-montfleury.fr>