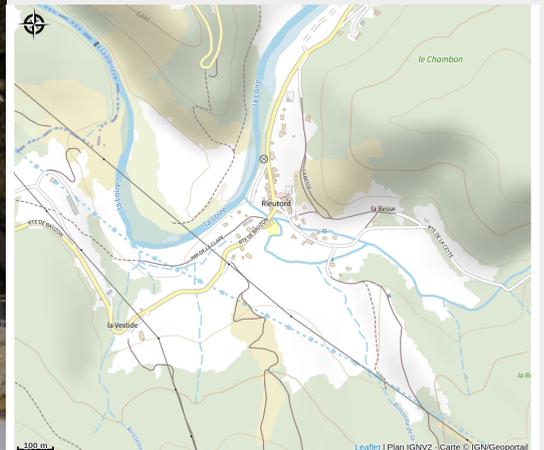


Ferme Auberge de la Besse

Ardèche



Crédit photo : salle avec voûte (auberge de la besse)



Matthieu Méjean vous propose ses célèbres confitures dont l'originalité n'a d'égale que la saveur. N'hésitez pas à emmener quelques souvenirs de la Besse avec vous.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

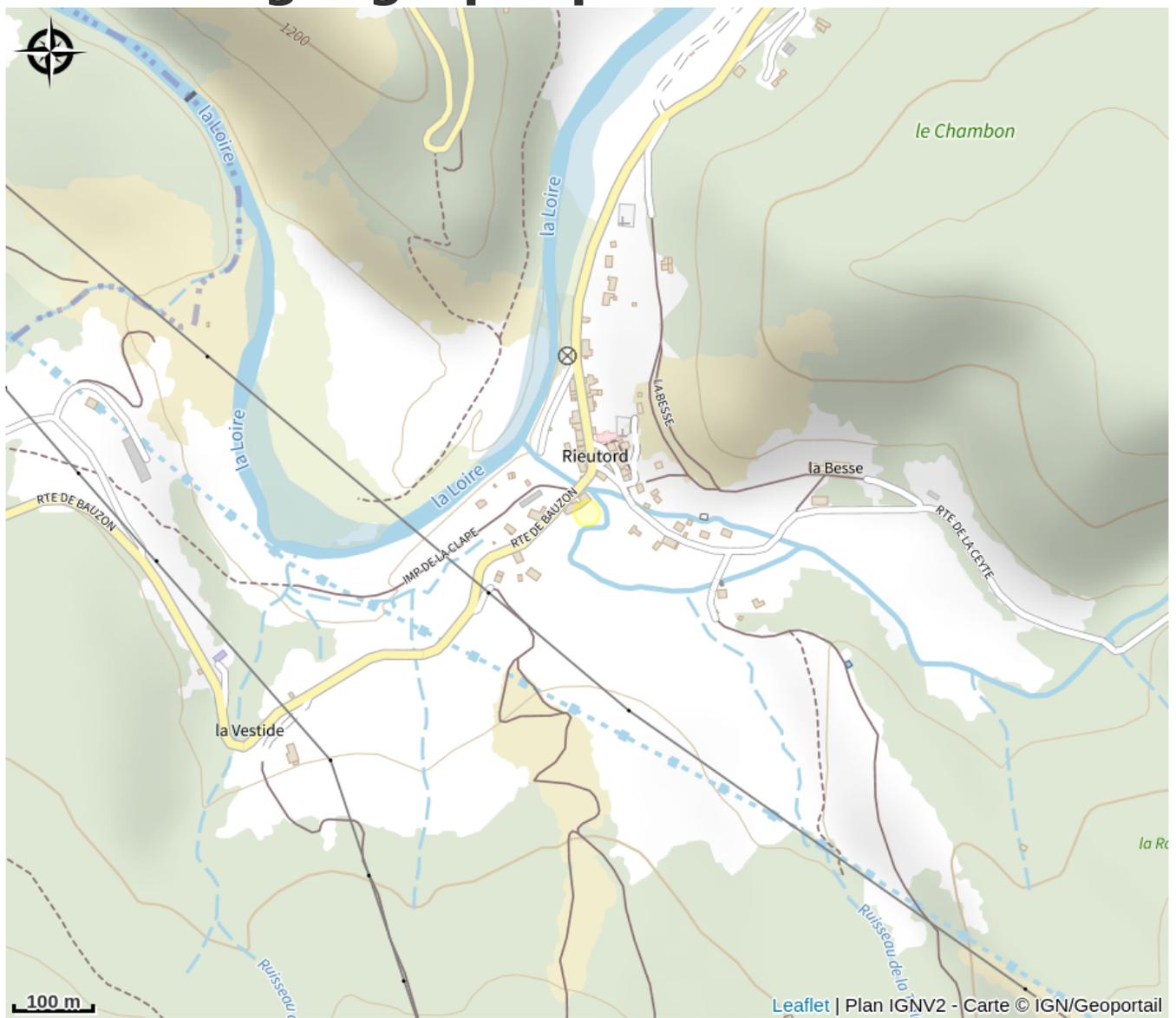
Description

Dans un cadre authentique du XVème siècle, à quelques minutes du Mont Gerbier de Jonc, l'Auberge de la Besse vous réserve un accueil chaleureux.

Sa décoration met en valeur des productions locales et abrite des expositions temporaires.

Résolument inscrite dans son terroir montagnard, la cuisine de Gérard Méjean, signalée par de nombreux guides, est à la fois originale, inventive et rigoureuse sur la qualité et la fraîcheur des produits. Riche en saveurs authentiques, sachant combiner finesse et tradition, un repas à l'Auberge de la Besse procure un festival d'émotions rares, toujours renouvelées au fil des saisons. Spécialités: charcuteries maison (maôcho: estomac de porc farci de choux et chair de porc); tarte fine aux cèpes; pavés de veau aux légumes du jardin; poulet fermier.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Tarifs:

A consulter.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés

Accès:

A Rieutord, sur la D536, à 13km du Mont Gerbier de Jonc, suivre la direction de la Ferme de la Besse.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Montagne d'Ardèche le 20/01/2025

Contact

118, Impasse de la Besse

07510 Usclades-et-Rieutord

Tél. 04 75 38 80 64

fermedelabesse@gmail.com

<http://www.aubergedelabesse.com>