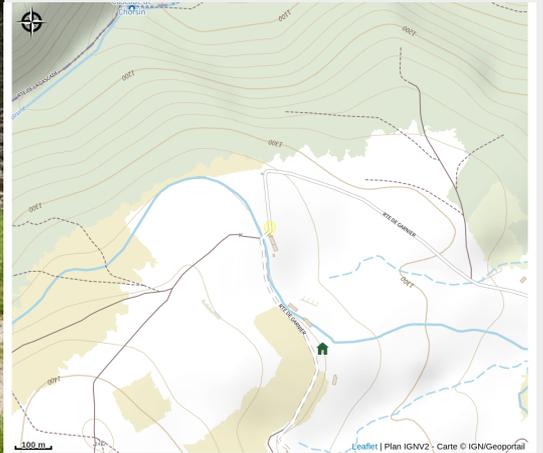


# Auberge de Garnier

Loire



Crédit photo : (Jeanne LAFFETER)



*Du simple, du vrai, de l'authentique terroir, dans une ambiance chaleureuse, familiale et conviviale. Auberge très prisée où la qualité et la quantité sont de rigueur.*

*La salle du restaurant est intégrée dans une jasserie typique d'estive.*

## Infos pratiques

Categorie : Restaurants

# Description

Spécialités des Hautes Chaumes:

- charcuterie de pays
- patia (spécialité de confit de pomme de terre à la crème)
- fondue à la fourme de Montbrison
- pâtisserie maison
- glace fermière

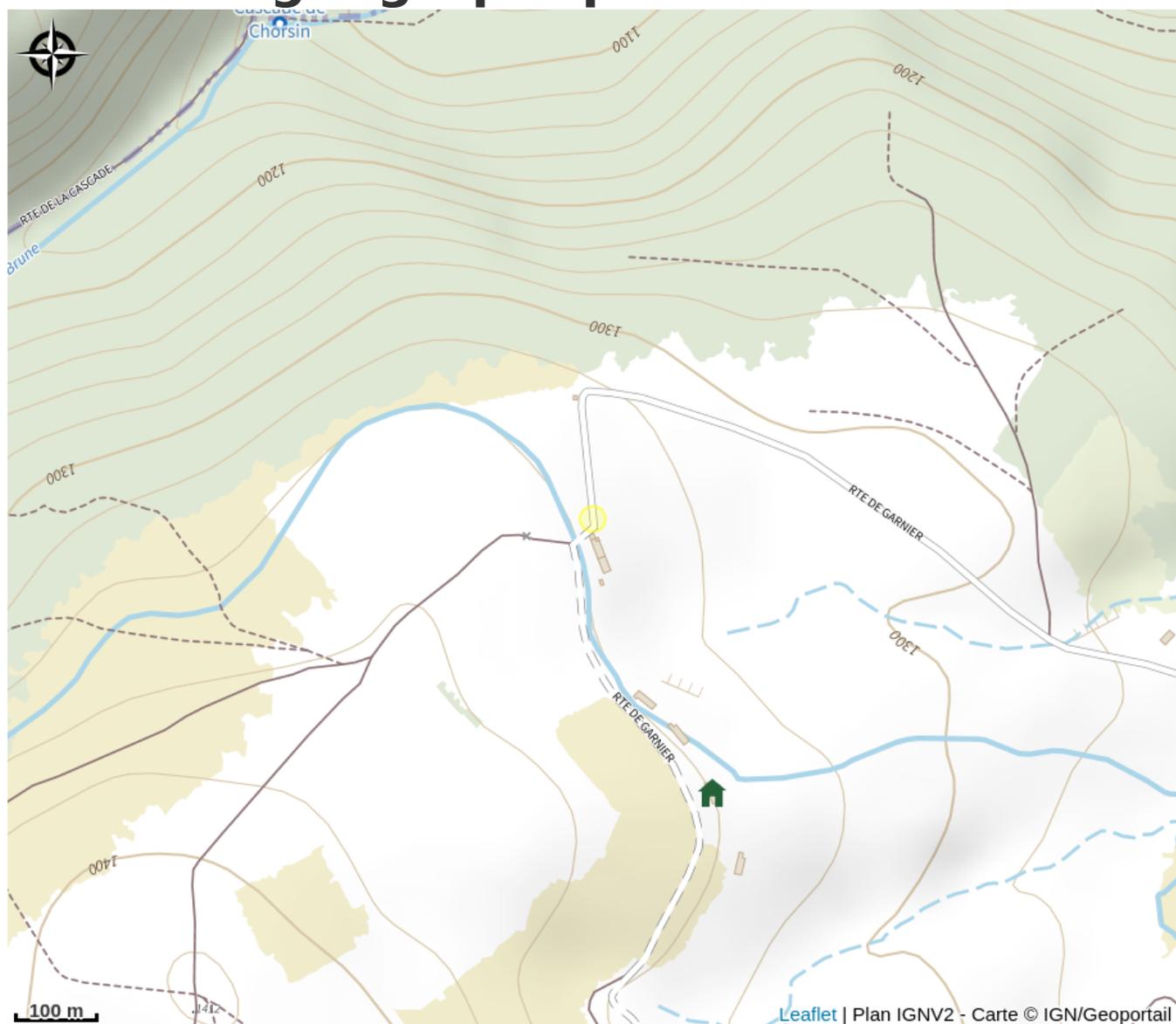
Cette ancienne jasserie aménagée en auberge en 1966 est située sur les plateaux des hautes chaumes. Ce haut lieu d'estive s'anime chaque été en juin avec la montée des troupeaux de moutons. La SICA d'estive de Pierre sur Haute garde les bêtes sur les plateaux tout l'été pour les redescendre dans le mois d'octobre. Une fête du mouton réunissant autour de 10 000 personnes est organisée une année sur deux en juillet.

Le site offre de nombreuses possibilités de randonnées, au départ de l'auberge. Vous pourrez entre autres, atteindre les radars de Pierre sur Haute ou le col des Supeyres. Site protégé et préservé, vous serez époustouflés par la vue splendide.

L'auberge de Garnier attache une importance toute particulière à la qualité des produits. C'est pourquoi tous nos produits sont sélectionnés dans les fermes des communes alentours. Nous les mettons à l'honneur dans nos menus notamment grâce à la fourme de Montbrison et à la charcuterie de pays. Nous proposons également une spécialité locale : le patia. Ces pommes de terre confites dans la crème durant 4h sauront ravir vos papilles.

L'auberge n'est pas alimentée en électricité c'est pourquoi elle fonctionne sur groupes électrogènes. L'eau consommée est directement issue de la source. Aucune ligne téléphonique ne relie l'auberge.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 17/06 au 01/09/2024

Horaires de service tous les jours de 12h à 14h. Le jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 19h à 22h.

Du 02/09 au 09/11/2024

Horaires de service le mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 12h à 14h. Le vendredi et samedi de 19h à 22h.

### Tarifs:

Menu adulte : de 17 à 25 €

Menu enfant (10 ans) : de 9 à 14 €

Menu groupe : 28 € (tout compris).

Tarif groupe à partir de 20 personnes.

La Carte Bancaire est acceptée. Le réseau étant parfois de mauvaise qualité, il est conseillé d'amener un autre moyen de paiement au cas où.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

### Services:

Animaux acceptés, Accès autocar, Documentation Touristique, Restauration, Plats à emporter/Plats cuisinés

### Accès:

Pour rejoindre la jasserie de Garnier, atteignez le village de Saint Bonnet le Courreau. Puis rejoignez le hameau de Courreau et empreintez la route sinueuse sur 5,5 km menant au parking adjacent à l'auberge.

La route est facilement accessible même aux autocars pour les groupes.

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme Loire Forez le 16/07/2024*

## Contact

5661, route de Garnier  
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau  
Tél. 07 88 66 21 07

[aubergedegarnier@outlook.fr](mailto:aubergedegarnier@outlook.fr)

<http://aubergedegarnier.fr/>