



© Départ Maison des Bretchs LE CHAMBON-SUR-LIGNON

SAMEDI 18 OCTOBRE 2025

rqLLye GOURMAND



Prêt pour de nouvelles découvertes gourmandes à travers le Haut-Lignon?

Pour cette 1ère édition du Rallye Gourmand, l'Office de tourisme vous propose de sillonner les routes touristiques du Haut-Lignon. À bord de votre voiture ancienne, voiture classique ou de votre moto, et muni d'un roadbook, vous aurez la possibilité de faire des haltes gourmandes chez les producteurs. Et ce sera également l'occasion de découvrir certains sites naturels et patrimoniaux sur votre route!

SUR RÉSERVATION

19€/adulte - 9€/enfant (-18ans)

1 inscription par personne comprend:

- 4 tickets dégustations/personne, à choisir parmi la liste des producteurs locaux
- 1 roadbook découverte/véhicule
- 1 participation/équipage à la tombola
- 1 plaque rallye/véhicule

Inscription en ligne sur www.helloasso.com ou à l'Office de tourisme du Haut-Lignon



DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

• Entre 9h et 10h

Accueil des participants à la Maison des Bretchs au Chambon-sur-Lignon. Récupérez votre dossier et partez à la journée pour découvrir quelques gourmandises locales!

• Au fil de la journée, dégustations de produits locaux chez les producteurs partenaires

• 12h : déjeuner libre

« L'assiette du Rallye » est à retrouver chez nos 4 restaurateurs partenaires.

D'autres menus sur le thème « Terroir d'ici » sont à retrouver chez les restaurateurs partenaires de la Semaine Gourmande :

- L'Arbre Vagabond
- La Table du Golf
- L'Archou
- L'Eden
- L'Ours Maçon
- La Mandarine

Dès 16h30

Retour des participants à la Maison des Bretchs au Chambon-sur-Lignon. Pot offert par l'Office de tourisme.

• 17h

Tirage au sort de la tombola.

Plus d'infos au 04 71 59 71 56



À retrouver chez nos 4 restaurateurs partenaires! Sur réservation.

♥ L'Archou

Saint-Jeures 04 71 59 60 62

Salade verte, saucisse de pays, râpée de pommes de terre, sarasson

Dessert maison

© L'auberge du Soleil

Le Mazet-Saint-Voy 04 71 65 00 51

Terrine de porc aux lentilles et crudités

ou

Vol au vent aux cèpes

Panna cotta aux lentilles ou aux cèpes

Description La Mandarine

Le Chambon/Lignon

Caillette au choux maison au porc de Haute-Loire, crique maison et salade

Crème brûlée à la verveine du jardin

© L'hôtelrestaurant de La Poste

Tence 04 71 56 39 25

Un plat : viande ou poisson

2 desserts au choix parmi le chariot de desserts

Vos dégustations...

9H-12H



RENDEZ-VOUS SUR LE MARCHÉ DU CHAMBON-SUR-LIGNON :

- Au Rucher de St-Voy (miel et produits de la ruche)
- Les truites fumées des sources du Lizieux (truite)
- La Bergerie du Vieux Moulin (produits laitiers)
- GAEC Vach'Mont Bio (produits laitiers)

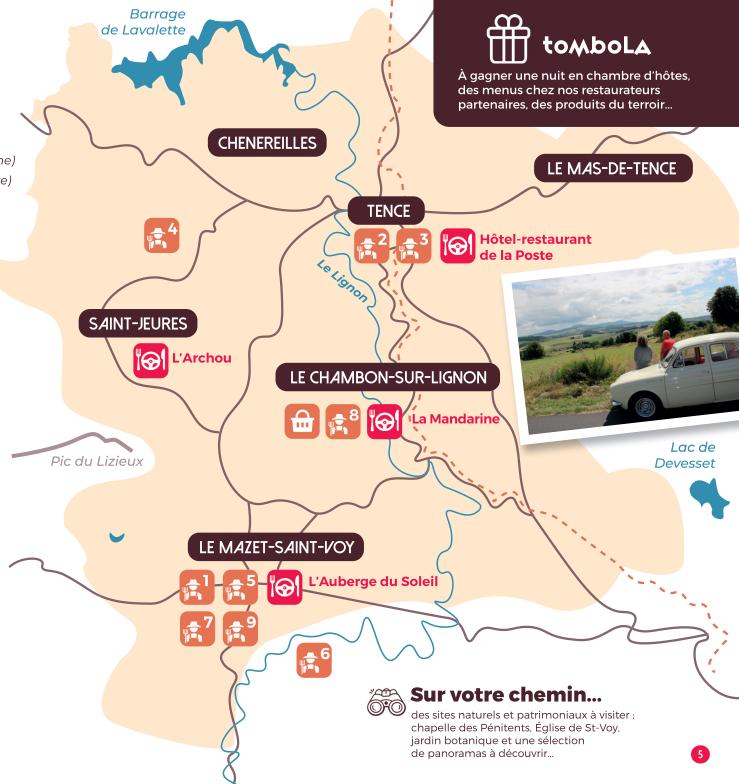
10H-11H30 ET 14H30-16H



HALTES GOURMANDES CHEZ LES PRODUCTEURS :

- 1 Brasserie Mazesté (bière artisanale)
- **2 Cave La Sérigoule** (vins)
- 3 Cœur d'artichaut (épicerie)
- **4 Distillerie Mezenk** (spiritueux, liqueurs)
- **5 GAEC Salers et Bol d'Air** (viande bovine)
- 6 La Bergerie du Vieux Moulin (produits laitiers)
- 7 La Halle Fermière du Haut-Lignon (épicerie)
- 8 La Pièce du Boucher (boucherie, charcuterie)
- 9 L'Auberge du Soleil











DU 15 SEPTEMBRE AU 31 OCTOBRE

Concours de dessins d'automne

• 2d route de Tence - Le Chambon/Lignon • 32 Grande rue - Tence

Participe au décor de notre vitrine en réalisant un mini chef d'œuvre! Sors tes plus beaux feutres, crayons de couleur, pinceaux et/ou gommettes pour réaliser un dessin d'automne. 2 thèmes : « Ma forêt enchantée » pour les 7 - 10 ans (arbres. feuilles, animaux de la forêt) et « Mes bottes et mon panier » pour les 11 - 13 ans (champignons, feuilles, pommes, fruits de la forêt). Sur inscription. Remise des prix le 31/10. Lots à gagner : atelier créatif, bons d'achat en librairie/ papeterie, box créative...

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

SAMEDI 18 OCTOBRE

Rallye Gourmand

• Départ Maison des Bretchs Le Chambon/Lignon

De 9h à 18h: : Une journée en quête de gourmandises à travers des dégustations sur le Haut-Lignon. Balade gourmande en voiture. 19€/pers. 9€/enf. (- 18 ans). R

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

LUNDI 20 OCTOBRE

Avec les poneys

• Le Marin - Montregard



De 14h à 17h : Approche du poney demi à pied et demi montée, suivie d'un goûter. crêpes à la ferme pour les 6 - 10 ans. 20€/pers. 🔞

Ferme de Vovadv - 06 17 37 48 67



© Tristan Heckmann

Vue du Lizieux depuis le suc du Mounier © Chloé Ruel

Tous les volcans du monde!

• Départ Office de tourisme 2d route de Tence - Le Chambon/Lignon

De 14h15 à 17h30 : Sortie volcanisme avec Frédéric, lecture de paysages autour des différentes roches magmatiques suivies d'une pause gourmande. Dès 10 ans. Participation libre. R

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

MARDI 21 OCTOBRE

Visite historique et goûter gourmand

• Gare du Chambon/Lignon

De 14h15 à 17h30 : Claire vous propose une visite quidée « accueil et résistance sur le Plateau Vivarais-Lignon 39-44 ». Exposé et balade à pied dans le village, suivis d'un goûter. Dès 12 ans. 5€/pers. 6 - 12 ans. 1

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

Humm de la truite!

• Les Moulins du Bouchat Le Mazet-Saint-Voy

14h30: Suivez Alain pour une visite de son exploitation Les truites fumées des sources du Lizieux. Démo de la technique de fumage suivie d'une dégustation. 7€/ad.; 4€ - 12 ans. Dès 5 ans. **(R)**

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

After work: atelier couture en cuisine!

• 17 allée de la Petite Roche Le Mazet-Saint-Voy

De 18h30 à 20h30 : Elodie vous accompagne pas à pas dans la réalisation d'une charlotte à plat. Un moment gourmand pour découvrir la couture, clôturé par une dégustation salée conviviale. Dès 6 ans. 20€/pers. 😓 🕟

Dame Zsazsa - 06 41 40 00 43

MERCREDI 22 OCTOBRE





Découverte de la vannerie sauvage

2d route de Tence - Le Chambon/Lignon

De 14h à 17h : Découvrez avec Marine ces gestes anciens qui transforment les plantes en paniers ou objets décoratifs. Atelier suivi d'une pause gourmande (infusion aux plantes sauvages). Dès 10 ans accompagné. 10€/ad. + 1 enf. offert ; 5€/enf. supp. **R**

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

Pilotes gourmands en herbe!



• 443 route des Saliques - La Vigne Le Chambon/Lignon

Dès 14h : Découverte de la moto toutterrain. Session d'une heure encadrée par Philippe, suivie d'un goûter sucré. 34€ l'heure/enf. (6-14 ans). 3 créneaux horaires : 14h. 15h ou 16h. R

Alt'e Sensations - 06 16 64 07 07



Les truites fumées des sources du Lizieux © Tristan Heckmann

ANIMATION REPORTÉE AU 29/10

On va faire sauter les crêpes!

• 5 route du Chambon - Le Mazet-Saint-Voy

De 15h à 18h : Régalez-vous avec les crêpes de Cyrille et accompagnements sucrés (confiture, crème de marron, sucre). Dès 2.5€/crêpe.

Halle Fermière du Haut-Lignon 04 71 66 06 48

JEUDI 23 OCTOBRE

Champignon où es-tu?

Départ parking de Chièze. au dessus du village de Montbuzat -Araules

De 9h30 à 12h : Découverte des champignons de notre territoire lors d'une balade en forêt du Lizieux avec Olivier (guide nature). Qu'est-ce qu'un champignon? Comment se développe-t-il? Comment l'identifier ? Café d'accueil ou tisane au miel offerts. Dès 6 ans 10€/ad. + 1 enf. offert ; 5€/enf. supp. R

Office de tourisme - 04 71 59 71 56



Les chauves-souris, ces reines de la nuit!



De 14h30 à 16h30 : Elles se trouvent partout autour de nous, à travers une chasse au trésor, découvre les différents lieux que les chauves-souris peuvent utiliser pour se nourrir, se cacher ou passer l'hiver.

Boisson offerte. Dès 6 ans. 7.5€/pers. 😓 🕟

L'école du vent - 04 75 30 41 01



© Maison du Fin Gras

Qu'est-ce que l'AOP Fin Gras?

• 15 place du Fin Gras - Chaudeyrolles

De 14h30 à 17h30 : Découverte de l'espace muséographique et dégustation de produits locaux. Dès 6 ans. @ R

Maison de l'AOP Fin Gras du Mézenc 04 71 56 17 67

Patrimoine et goûter d'antan

• Esplanade des Pénitents - Tence

De 15h à 16h30 : Marie vous ouvre les portes de la Chapelle des Pénitents blancs et de son histoire. Goûter offert à l'Office de tourisme. Dès 12 ans. 3€/pers. **G** - 15 ans **R**

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

Lectures gourmandes



gourmandise, suivie d'un goûter pour les 4 - 8 ans. Participation libre. 🔞

Librairie La Boîte à Soleils - 04 71 59 89 63

Cercle de lecture gourmand

Pays Lecture - Salle au-dessus de la Mairie - Le Mazet-Saint-Voy

17h : Mettons-nous l'eau à la bouche en partageant des conseils de lectures gourmandes (romans, livres de cuisine...) et partageons ensemble un apéritif local. Réservé à un public majeur. 6 R

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

VENDREDI 24 OCTOBRE

Initiation golf et casse-croûte

Opposition De Riondet 2816 Route de Mars - Le Chambon/Lignon

De 10h à 11h: Tous au golf avec Antoine. professeur de golf. Séance d'initiation gratuite, suivie d'un petit casse-croûte avec charcuterie et fromage à la Table du Golf. Dès 6 ans. 5€/pers. la dégustation. R

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

© Tristan Heckmann





Perd pas le fil © Manon Dumas

Bracelets en macramé



• TEC - 1 rue des écoles - Tence

De 14h à 16h : Initiez-vous à la technique du micro macramé avec Manon. Réalisation de bracelets tissés, colorés et résistants à l'eau et au temps. Goûter offert. Dès 6 ans. 10€/pers. 🔞

Perd pas le fil - 06 89 71 23 89



Atelier gourmand d'écriture

• 1 rue des 4 saisons - Le Chambon/Lignon

De 14h à 16h : Atelier d'écriture animé par Benoît Reiss des éditions Cheyne autour de pâtisseries et confiseries iaponaises préparées par Takako Onodera. Pour les 8 - 12 ans. 🔞

Médiathèques - 04 71 65 88 73

Le goût des autres : atelier d'écriture d'inspiration culinaire

Ecole de cuisine des Maisons Marcon -Saint Bonnet-le-Froid

De 14h30 à 17h30 : Loïc Demey et Jacques Marcon vous invitent à remonter les arômes du temps et revisiter le souvenir de ceux qui vous sont proches à la saveur d'un repas partagé. 60€. 🔞

Chevne éditeur & les Maisons Marcon 04 75 30 40 30



VENDREDI 24 OCTOBRE

Spectacle Pop chefs!

• Pays Lecture - Salle du Bru - Saint-Jeures

18h30 : Un show qui se veut gastronomicomique! Choisissez vos chansons, on vous les prépare aux petits oignons. Les chefs revisitent les grands classiques de la pop et du rock à leur sauce. Concert interactif tout public.

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

SAMEDI 25 OCTOBRE

Vins volcaniques et fromages d'Auvergne

• 19 rue des écuries - Tence

De 9h à 12h30 : Sur les conseils de Roland. caviste, dégustation de 5 verres de vin blancs et rouges d'Auvergne, accompagnée de fromages locaux. 20€/pers. R

Cave la Sérigoule - 04 71 65 95 14

Traite des ânesses





• Chenebeyre - Le Mascourtet - Tence

De 10h à 12h : Karen vous accueille à la ferme et vous fait découvrir la fabrication de savons à partir de lait d'ânesses, suivi d'une dégustation de lait. 6€/ad.; 4€/enf. (- 13 ans). 👦 🔞

Ferme et Savonnerie du Velay 06 37 91 03 15



© Savonnerie du Velav



Poésie des sous-bois

Obépart de l'atelier de Cheyne éditeur -Devesset (07)

De 10h à 12h: Balade en compagnie des auteurs ayant publié dans la collection Verte de Chevne en 2025. Intervention de Jérôme Legros, mycologue des Maisons Marcon, pour découvrir les différentes variétés de champignons autour du lac de Devesset. 6€. R

Cheyne éditeur - 04 75 30 40 30

Apéritif-lecture autour des Poèmes pour grandir

• Atelier de Chevne éditeur - Devesset (07)

19h: Clôture du Poétik'Altitude autour d'un verre en compagnie d'Alain Serres, auteur de Le Bestiaire des mots. Rencontre suivie de brèves lectures d'extraits des titres phares de la collection Poèmes pour grandir.

Cheyne éditeur - 04 75 30 40 30

Jeux gourmands

• 6 rue d'Annonav - Tence





De 14h30 à 22h : Découvrez une sélection de ieux sur le thème de la cuisine en dégustant un caramel macchiato beurre salé ou un latte façon « pumpkin pie ». Dès 8 ans. 2€/pers l'heure de jeu. Boisson et snack. R

L'Arène café - 06 76 44 90 79

Rencontre autour de la cuisine iuive

23 route du Mazet - Le Chambon/Lignon

15h: Rencontre autour du livre d'Annabelle Schachmes, journaliste culinaire, auteure de La cuisine juive (2015) et Cuisine juive à New-York (2023) qui s'intéresse aux différentes cultures culinaires, évoquera la cuisine juive d'hier à aujourd'hui. @ R

Lieu de Mémoire - 04 71 56 56 65



Bière Mazesté © Tristan Heckmann

Décorations d'automne gourmandes





• 2d route de Tence - Le Chambon/Lignon

De 15h à 17h30 : Avec Angeline, viens réaliser ton attrape-soleil et repars avec cette œuvre transparente aux couleurs de l'automne. Réalisation d'une seconde œuvre collective pour la vitrine de l'Office de tourisme et goûter offert. Dès 3 ans accompagné. 8€/pers. (ou 10€ avec photographie). R

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

Liqueurs volcaniques

• 655 chemin de Laprat - Saint-Jeures

De 16h à 17h30 : Visite de la distillerie suivie d'une dégustation commentée de la gamme de produits (spiritueux botaniques et liqueurs aux plantes sauvages locales) avec Jacques Vigier, œnologue distillateur. Public adulte. 5€/pers. R

Distillerie Mezenk - 06 27 38 35 64

Chère Mazesté!

2 chemin de la Vaysse - Le Mazet-Saint-Voy

18h: Mike. Mathieu et Fabien. brasseurs. vous proposent la visite de leur brasserie et vous dévoilent les secrets de fabrication de leur bière. Une déaustation des différentes « Mazesté » agrémentera ce moment de partage. **(G)**

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

DIMANCHE 26 OCTOBRE

Le train d'Halloween

• Gare de Tence







Départ 10h30 - retour 16h40 :

Embarque en direction de Saint-Agrève (arrivée 12h15 - départ 15h) pour résoudre l'énigme du vampire et aider la sorcière à trouver la clé de la fabrique de bonbons. Friandises offertes aux enfants déquisés. 22€/ad.; 19€/enf.; **G** - 4 ans. **R**

Velay Express - www.velay-express.fr

LUNDI 27 OCTOBRE





Galets en couleurs

TEC - 1 rue des écoles - Tence

De 14h à 16h : Découvrez la peinture sur galets avec Manon, une activité détente et créative pour petits et grands. Goûter offert. Dès 6 ans. 10€/pers. R

Perd pas le fil - 06 89 71 23 89



LUNDI 27 OCTOBRE

Avec les poneys

• Le Marin - Montregard

De 14h à 17h: Approche du poney demi à pied et demi montée, suivie d'un goûter crêpes à la ferme. Dès 10 ans. 20€/pers. 😱

Ferme de Vovady - 06 17 37 48 67

MARDI 28 OCTOBRE

Chasse au trésor avec un âne

• 745 route de Gourgouras Saint-Julien d'Intres (07)

De 14h à 17h: Une aventure pour les 5 - 10 ans pour apprendre à surmonter des obstacles, travailler en coopération avec l'animal, s'orienter avec une carte et découvrir la nature. Suivie d'un goûter dans

Ânes des Monts d'Ardèche - 06 25 39 38 24



© Anes des Monts d'Ardèche

Création d'un lunch bag

• 17 allée de la Petite Roche Le Mazet-Saint-Voy



De 14h à 17h : Une touche originale et colorée pour égaver vos repas! Elodie vous propose de réaliser un lunch bag pour transporter votre repas. Clôture de l'atelier par un goûter. Dès 8 ans. 30€/pers. R

Dame Zsazsa - 06 41 40 00 43

MERCREDI 29 OCTOBRE

Traite des ânesses



• Chenebeyre - Le Mascourtet - Tence

De 10h à 12h: Karen vous accueille à la ferme et vous fait découvrir la fabrication de savons à partir du lait d'ânesses, suivi d'une dégustation de lait. 6€/ad. ; 4€/enf. (- 13 ans). **R**

Ferme et Savonnerie du Velay 06 37 91 03 15



GAEC du Nid © Chloé Ruel

Vaches, lentilles et céréales



De 10h30 à 12h : : Visite de la ferme avec Mathieu découverte des vaches laitières petits veaux et des différentes cultures (lentilles, pommes de terre et colza). Dégustation et achats possibles. 2€/pers.

G - 3 ans. **R**

Office de tourisme - 04 71 59 71 56





© Sophie Couder Battelier

La Magie de l'Arbre



Le Calibert - Le Mazet-St-Vov

15h: Sur un ton résolument burlesque et enchanteur, spectacle mi-clown-mi-théâtre proposé par *Le Petit Atelier* autour de l'intelligence et l'importance des arbres dans notre environnement. Dès 3 ans. Gourmandise offerte aux enfants. 6€/ad.; 5€/enf. **R**

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

JEUDI 30 OCTOBRE

Une lanterne d'Halloween!



• 4 chemin de Largailler Saint-Clément (07)

De 14h30 à 17h : C'est Halloween au Pays du vent! Avec des matériaux naturels récoltés pour l'occasion, Marine t'aidera à fabriquer ta propre lanterne, de quoi décorer la maison. Potion magique offerte aux enfants. Dès 6 ans avec un adulte 8.5€/pers. **R**

L'école du vent - 04 75 30 41 01

Qu'est-ce que l'AOP Fin Gras?

• 15 place du Fin Gras - Chaudeyrolles

De 14h30 à 17h30 : Découverte de l'espace muséographique et dégustation de produits locaux. Dès 6 ans. 6 R

Maison du Fin Gras - 04 71 56 17 67

Visite et dégustation fromagère

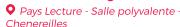
• La Bergerie du Vieux Moulin Les Pennes - Les Vastres



15h: Marion et Samuel vous invitent à les suivre pour une découverte de la ferme où ils transforment le lait de chèvre et brebis en fromages, yaourts et glaces. Suivi d'une dégustation, 6€/pers. : 6 - 2 ans. R

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

Petites histoires gourmandes





De 15h30 à 16h30 : Lectures d'albums ieunesse pour les 2 - 7 ans accompagnés sur le thème de la gourmandise. Goûter offert aux enfants. 6

Office de tourisme - 04 71 59 71 56



© La Bergerie du Vieux Moulin







VENDREDI 31 OCTOBRE

Tencitrouille

Q 8 rue de St-Agrève - Tence



10h et 14h30 : Journée costumée sur le thème de l'épouvante, château gonflable, concours de déguisements et séances de ciné, suivies d'un goûter. 4.5€/pers. **R**

Ciné Tence - 04 71 65 46 44

Comptines et gourmandises

• Le Calibert - Le Mazet-Saint-Voy



www.remi-comptines.com

Petits bouts de verre et surprise Halloween



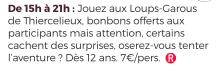
• L'Art en transparence 19 rue d'Annonay - Tence

De 10h30 à 12h : Atelier vitrail avec Elisabeth et surprise gourmande d'Halloween. Tu peux venir déguisé(e) ou maquillé(e). Dès 3 ans. 15€/pers. **?**

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

Loups-Garous et bonbons « surprise »

• 6 rue d'Annonay - Tence



L'Arène café - 06 76 44 90 79

Goûter d'Halloween et remise des prix du concours



16h30: L'équipe de l'Office de tourisme est heureuse de vous dévoiler les résultats du concours de dessins et de vous offrir un goûter sucré pour célébrer Halloween. **6**

Office de tourisme - 04 71 59 71 56

SAMEDI IER NOVEMBRE

Pleine lune gourmande

• 77 route de St-Agrève Le Chambon/Lignon

ANNULÉ

De 15h à 20h: Expositions, concerts, lectures aux lampions autour d'un souper aux saveurs automnales. **@ R**

EAC Les Roches - 06 07 40 15 48

DIMANCHE 2 NOVEMBRE

Liqueurs volcaniques

• 655 chemin de Laprat - Saint-Jeures

De 10h30 à 12h : Visite de la distillerie suivie d'une dégustation commentée de la gamme de produits (spiritueux botaniques et liqueurs aux plantes sauvages locales) avec Jacques Vigier, œnologue distillateur. Public adulte. 5€/pers. **R**

Distillerie Mezenk - 06 27 38 35 64







Œuf mollet pané, crème de potimarron et émulsion châtaigne

Bœuf Galloway de Mars. pommes dauphines, cèpes et sabayon au foin

Brioche perdue, pommes flambées au whisky ardéchois et crémeux vanille

Tarifs

Menu:

2 entrées au choix à la carte. entre 12.50€ et 15€

3 plats au choix à la carte. entre 19.50€ et 26€

2 desserts au choix à la carte. entre 9,50€ et 11€



Sélection de vins au verre de 5€ à 9€

Menu enfant:

les mêmes plats sont proposés en portion adaptée, entre 9.50€ et 16€

Ouverture

Service midi et soir :

du vendredi midi au lundi soir



Petite mise en bouche

Cuisses de grenouilles grillées et persillées (supp. 4€) **ou** terrine de lapin aux baies de pays ou tourte aux escargots et champignons

Ballotine de volaille aux queues d'écrevisses ou filet de truite poires et amandes ou tourte de sanglier aux cèpes et échalotes (supp. 4€) ou filet de sandre à l'oseille ou beurre blanc (supp. 4€)

Fromages secs ou caillé doux de la Ferme de la Galoche

Assiette gourmande de l'Ours

Tarifs

Menu: entrée + plat ou plat + dessert : 25€ entrée + plat + fromage ou dessert : 28€ entrée + plat + fromage + dessert : 32€



Sélection de vins au verre de 5€ à 6€

Menu ourson (-12 ans)

entrée + plat + dessert : 14€

Ouverture

Service midi:

du mardi au dimanche Service soir: vendredi et samedi



Freycenet 04 71 59 60 62 🔞

Dimanche 26 octobre

Cuisses de grenouilles

Salade et gratin

Dessert du jour

Dimanche 2 novembre

Truite fumée des Moulins du Bouchat

Rond de veau en sauce et gratin dauphinois

Fromage sec ou blanc

Dessert au choix

Tarifs

Menu

26/10 : 24€ 02/11 : 28€

Ouverture

Service midi: uniquement les 26/10 et 02/11







Kir Birlou au cidre local

Velouté de lentilles, espuma au chorizo artisanal des Vertes Prairies (Tence) et œuf parfait d'Araules

> Pavé de truite de Vourzac à l'estragon ou

Pièce de bœuf de Haute-Loire sauce champignon des bois du Chambon

> Crème brûlée verveine du jardin ou Moelleux châtaigne

Tarifs

et pomme

Menu:34.50€ (apéritif, entrée, plat, dessert)



Menu enfant : Plats à la carte

Ouverture

Service midi et soir :

du mercredi midi au dimanche soir



2816 route de Mars 04 71 59 23 17 🔞

Velouté de cèpes et lard de pays grillé

Jambon de dix heures confit au miel de Haute-Loire Ecrasé de pommes de terre et oignons frits

Coupe ardéchoise: meringue, crème de marron, chantilly et glace vanille

Tarifs

Menu:

entrée + plat + dessert : 26€ entrée + plat plat + dessert : 21€

> Menu enfant (-12 ans):12€ plat + dessert

Ouverture

Service midi: les 18/10, 19/10, 30/10 et 31/10



23, rue de St-Agrève 04 71 56 19 22 🔞

Velouté de butternut

Saucisse et lentilles au fromage

Fondant chocolat-marron

Tarifs

Menu:23€ entrée 5€, plat 12€, dessert 6€



Sélection de vins au verre de 3.50€ à 5€

Ouverture

Service midi et soir : Du mercredi au samedi





OFFICE DE TOURISME DU HAUT-LIGNON

www.ot-hautlignon.com 04 71 59 71 56





- · 2, route de Tence 43400 Le Chambon-sur-Lignon lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com
- · 32, grande rue 43190 Tence tence@ot-hautlignon.com

HORAIRES D'OUVERTURE

> Du mardi au vendredi 9h-12h et 14h30-17h30 Fermé les après-midi à Tence Samedi 9h-12h

Vacances scolaires de Toussaint > Du lundi au samedi 9h-12h et 14h30-17h30 Fermé le samedi 1er novembre.

Conception: www.ot-hautlignon.com L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Ne pas jeter sur la voie publique.

Crédit photos: @Tristan Heckmaan, iStock, prestataires partenaires de l'Office de tourisme du Haut-Lignon, illustrations : FreePik, FlatIcon.















retrouvez-Nous sur www.semainegourmande.fr