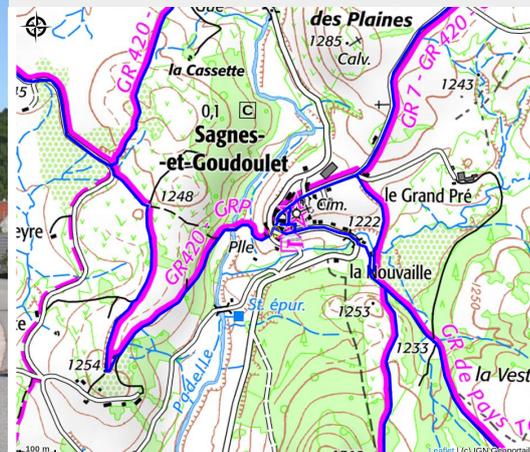


Auberge Chanéac

Montagne d'Ardèche



Crédit photo : (Chaneac)



Une cuisine de goût, de tradition et d'innovation au fil des saisons. C'est ainsi que Jean-François prépare, les charcuteries, "la Maôche", les châtaignes, le veau de pays, le Fin Gras du Mézenc, la truite... Sélection "Les étapes savoureuses d'Ardèche".

Infos pratiques

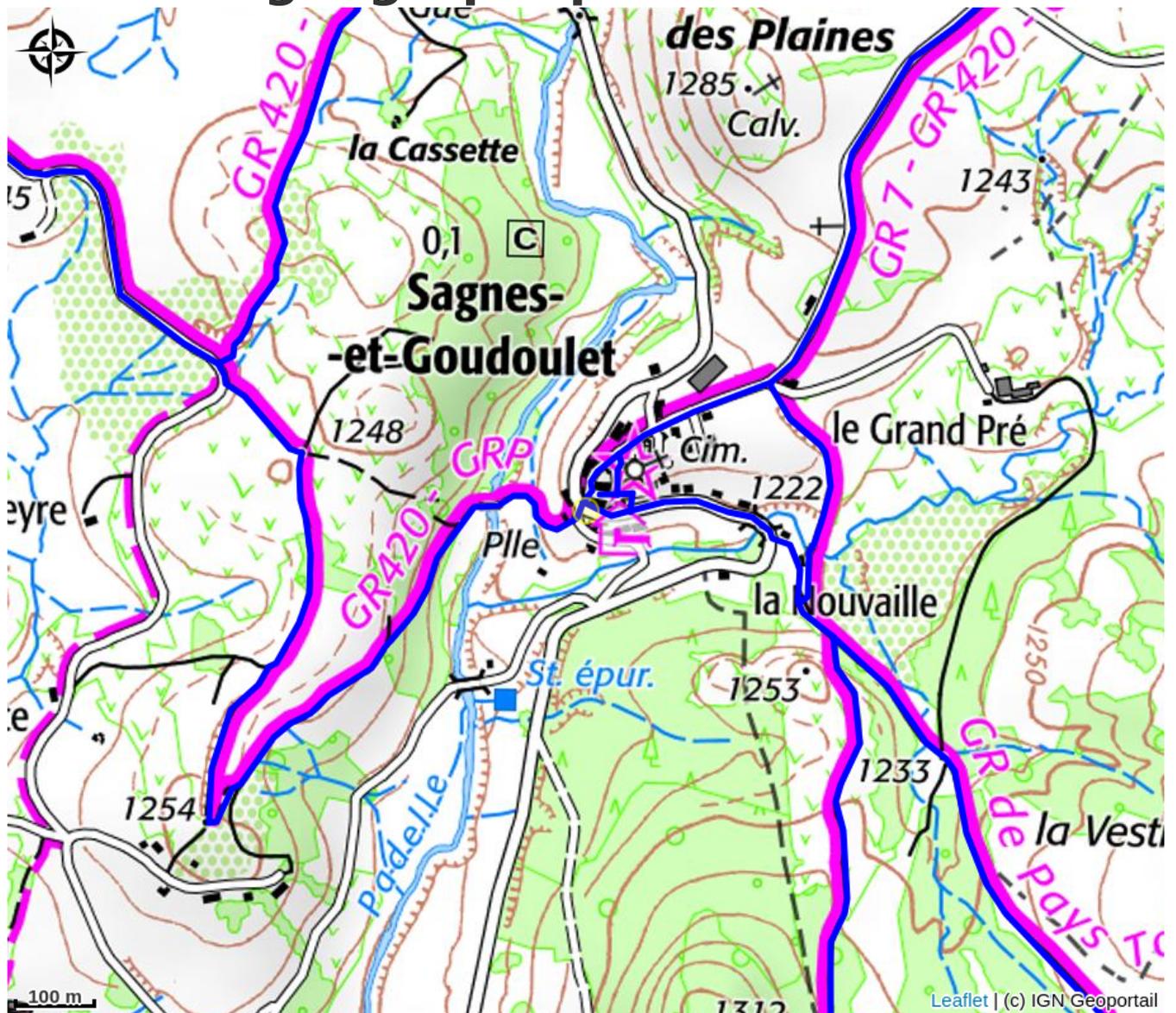
Categorie : Restaurants

Description

Sans oublier, toute l'année : le pain à l'épeautre, la poêlée de pommes de terre biologiques. Lieu de séjour idéal au calme au pays des sources de la Loire et des grands espaces. Accueil Marque Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, le chef Jean-François Chanéac est maître restaurateur et membre de l'association "Les Toqués d'Ardèche". Plus qu'un hôtel restaurant c'est une véritable auberge de campagne.

Crédit photos : studio "l'œil écoute".

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 30/09/2025, tous les jours.

Hormis été, restaurant ouvert les week-ends et en semaine pour groupes.

Juillet et août, restaurant ouvert tous les soirs sauf les mardis et mercredis.

Fermé dernière semaine d'août.

Tarifs:

Menu adulte : de 32 à 35 €

Menu enfant : 10 €.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Accès autocar, Hébergement, Accès Internet Wifi, Documentation Touristique, Informations touristiques, Restauration, Banquet, Paniers Pique-nique, Plats à emporter/Plats cuisinés, Restauration enfants, Traiteur, Accessible en poussette

Accès:

Le village

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Montagne d'Ardèche le 23/01/2025

Contact

225 , Grand Rue

07450

07450 Sagnes-et-Goudoulet

Tél. 04 75 38 80 88

bienvenue@auberge-chaneac.fr

<http://www.auberge-chaneac.fr>