

13^{ème} édition

la semaine

GOURMANDE

Gratins & crumbles

Visites et
animations

Menus
gourmands

DU 20 OCTOBRE
AU 4 NOVEMBRE 2018

ENTRE ARDÈCHE & HAUTE-LOIRE

Accords
Mets et Vins

MARCHÉ TERROIR ET ARTISANAT
LE DIMANCHE 21 OCTOBRE
AU MAZET-SAINT-VOY / LE CALIBERT

DE 10H À 18H
ENTRÉE GRATUITE

- Menu La Table du Terroir à 12h par les producteurs (sur réservation)
- Animation musicale et jeux en bois

Journée de lancement

.....
DIMANCHE 21 OCTOBRE / 10H > 18H
LE MAZET-SAINT-VOY / LE CALIBERT
ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE
.....

MARCHÉ GOURMAND ET ARTISANAL

Artisans d'art et producteurs locaux vous proposent un marché local dans la salle du Calibert de 10h à 18h : confiseries et chocolat, fromages, bières, vins, fruits rouges, viande de bœuf Salers, vitrail, céramique, exposition de champignons, tisanes, création textiles, art floral... Animation musicale, lectures de textes par Cheyne Editeur, et jeux en bois de La Ludothèque pour petits et grands.

Menu Entrée, plat, dessert



15€

Menu «*La Table du Terroir*»

Sur réservation dans les offices de tourisme

Les producteurs vous invitent à leur menu

«*La Table du Terroir*»

le dimanche 21 octobre à midi.

Tartine de chèvre chaud et salade verte



Burger du terroir



Glace artisanale vanille et chocolat cassé
en morceaux accompagnée de son coulis
de fruits rouges au choix



Une boisson au choix

« La Table du Terroir » à 15€

une boisson au choix, café ou thé offert

ATELIER DES GOURMANDISES DELPHINE SABOT

Le Pont
Tence
06 56 77 36 19



SALERS ET BOL D'AIR LISE ET NICOLAS RUSSIER

Mazalibrand
Le Mazet-Saint-Voy
04 71 65 06 16 / 06 28 64 64 50
Elevage de vaches Salers.

DOUCEURS DU LIGNON CYRIL BERNARD

8 route de St-Agrève
Le Chambon-sur-Lignon
04 71 75 03 85 / 06 24 97 00 43
Confiseries, chocolats et glaces
artisanales.



Votre boisson au choix



UN VERRE DE BIÈRE ROHNER (25 CL)

Mike Rohner
Microbrasserie
Chemin de La Chalayouse
Le Mazet-Saint-Voy
06 87 68 25 38



UN VERRE DE VIN AU CHOIX (MARSANNE, SYRAH OU GAMAY)

Domaine Gilbert Colombet
Vigneron-récoltant
42520 Lupé
04 74 87 30 34



UN VERRE DE JUS DE FRUITS AU CHOIX NECTARDÉCHOIS

Halle fermière
du Haut-Lignon
Place des Droits de l'Homme
Le Mazet-Saint-Voy
04 71 65 07 32



Votre agenda


Samedi 20 octobre

■ 15h : Dictée gourmande

Musée Ecole du Mazet-Saint-Voy, mairie. Dictée pour tous avec 2 niveaux de difficulté dans une salle de classe d'autrefois. Goûter offert après « la classe ». Pensez à votre stylo.

■ 17h : Coucher de soleil gourmand

Départ de la Halle Fermière au Mazet-St-Voy. Ascension du Pic du Lizieux avec Michel Chapeland (Brevet Etat) et dégustation au sommet. Pensez à la lampe frontale. 9 €/Pers. 



Mardi 23 octobre

■ De 8h à 12h : Dégustation gratuite de pains spéciaux et de pâtisseries d'automne

À la Petite Boulangerie au Chambon-sur-Lignon.

■ 10h30 : Vitrail gourmand

Atelier « L'Art en transparence » Place du Pont - Tence. « L'art en transparence » vous propose un atelier de vitrail familial avec des petits bouts de verres fusionnés (non coupants) pour faire parler votre imaginaire sur le thème de la gourmandise. Vous emporterez votre création.

A partir de 3 ans. 10 €/Pers.  




■ 11h : Dégustation de vin à la Cave de la Sérigoule


Rue d'Annonay - Tence. Bernard Bialas vous propose une sélection de vins à privilégier en accompagnement des gratins et crumbles.  

■ 14h : Boulanger d'un jour ?

Ferme de l'autre monde - Les Gardes St-Jeures. Fabrication de pain à l'ancienne et cuisson au four à bois. Goûter avec des confitures maison.

Visite de la ferme. 8€/Enf, 10€/Ad.

 pour les -3 ans.  

 Sur réservation. Pour les animations et visites, billets à retirer auprès des Offices de tourisme. Attention, places limitées et date butoir pour certains ateliers. Pour les repas au restaurant, réservation directement auprès du restaurateur concerné.

 Visite gratuite.

 Spécial famille.

gourmand...

Mercredi 24 octobre

■ 9h15 : Balade gourmande sur le Haut-Lignon

Balade à la journée ou à la demi-journée avec repas à la Ferme Auberge « La Cabriole ». Salade d'automne aux petits picodons gratinés/Viande de la ferme et gratin de pommes de terre à la crème/ Fromages secs ou faisselle/Crumble de fruits de saison glace vanille et chocolat fondant. Matin 8 km, après-midi 7,4 km. 23€ le repas. (R)

■ 14h à 15h : « Spiruline des monts d'Ardèche »

Lieu-dit Mazabrard - Saint-Jeure-d'Andaure. Evelyne et Pascal vous accueillent pour une présentation avec dégustation pour une cuisine originale à base de spiruline. Pendant ce temps, les enfants (de plus de 6 ans), pourront confectionner leur barre aux fruits et à la spiruline pour le goûter. 3 €/pers. (R) au plus tard le 23/10. (F)

■ 15h : Du blé à la farine

Moulin du Lignon - Chambon-sur-Lignon. Du blé à la farine, comprendre sa transformation, une visite pédagogique pour tous sous la conduite d'Yves Jouve, meunier. Dès 10 ans. 5€/Ad. (G) pour les -15 ans. (R) (F)

■ 16h30 : Décoration d'un pain viennois.

« Douceurs du Lignon » - 8 Route de Saint Agrève - Chambon-sur-Lignon. Atelier calligraphie en chocolat en présence d'un adulte accompagnant. Ecriture et décoration de ton prénom sur un pain viennois. Réalisation à emporter et à savourer. 8€/enfant. (R) (F)

Jeudi 25 octobre

■ 9h à 13h : Gourmandises à la courge à la Boulangerie-pâtisserie

Au petit Atelier - Place de la République Saint Agrève. 09 83 71 91 31.

■ 10h30 : Les Moutons du Lizieux

Bergerie Yves Jouffrey - La Bataille - Mazet-Saint-Voy. Visite de la bergerie d'Yves, dégustation de viande et en fonction de la météo, une transhumance improvisée. (G) (R)

■ 14h : De la laine au pompon

Ferme de l'autre monde - Les Gardes - St Jeures. Atelier créatif, autour de la laine et du mouton, visite de la ferme et goûter maison. 8€/Enf, 10€/Ad. (G) pour les -3 ans. (R) (F)

■ De 14h à 16h : Visite de la ferme du Breuil.

À Mars. Annie et Fred Poichot vous accueillent à la ferme pour vous présenter leur exploitation de maraîchage bio. Vente à la ferme. Annie et fred Poichot 06 70 32 80 80. (G)

■ 15h30 : Conte gourmand

Bibliothèque municipale - Boulevard Léon Rocher - Tence. Petites histoires en partenariat avec le RISOM. Goûter offert par l'office de tourisme du Haut-Lignon. Jeune Public. (G) (R) (F)

■ 18h : Blonde ou brune ?

3 ch. de la Chalayouse - Le Mazet-Saint-Voy. Visite de la micro-brasserie de Mike Rohner, la fabrication de la bière n'aura plus de secret pour vous. Dégustation. Pour adultes. (G) (R)

■ 18h : Spectacle de marionnettes

Café culturel L'Art Sème Hameau de Malleval, Devesset. Spectacle « Le Monstre poilu » par l'Atelier Manivelle. Adaptation libre de l'album d'Henriette Bichonnier. Tout public. Entrée : 5€. 04 75 65 01 97. (R) (F)

Vendredi 26 octobre

■ 9h à 12h et 15h à 19h : Tartines ardéchoises !

À la boutique Plaisir Bio, place de la République à Saint-Agrève. Dégustation de pain au levain Bio de la Boulange d'Escoussenas (Nature et Progrès) et de crème de châtaignes de la Ferme du châtaignier (châtaigne d'Ardèche AOP). (G)

■ 10h : De la ruche au miel

Rucher de Saint-Voy - Montée du Riou - Mazet-Saint-Voy. Avec Anne et William Guilhot, vous découvrirez le métier d'apiculteur. Tout public. (G) (R)

Vendredi 26 octobre

■ De 14h30 à 18h30 : Visite de la Maison du Fin Gras

À Chaudeyrolles. Seul, en famille ou entre amis... le Fin Gras vous ouvre ses portes sur ses secrets de production. Un musée interactif avec films, maquettes, photos, jeux... pour tout savoir sur cet élevage traditionnel reconnu en Appellation d'Origine Protégée. sur présentation des bons d'entrée à retirer à l'office de tourisme du Haut-Lignon.

■ 14h30 : Visite des séchoirs des salaisons Teyssier

À Saint-Agrève (départ Office de Tourisme). Les salaisons Teyssier, entreprise du patrimoine vivant, sont labellisées «étapes savoureuses». Découvrez trois séchoirs lors de la visite guidée puis dégustez les produits au magasin Teyssier, place de Verdun.

1,50 €. pour les -15 ans. Office de Tourisme.

■ 15h : Autour de la guimauve et de la nougatine

Confiseur de Cheyne - Chambon-sur-Lignon. Découvrir la fabrication de la guimauve et la nougatine chez le Confiseur de Cheyne. Dégustation. *Pour tous.*

Samedi 27 octobre

■ 9h30 à 12h : Mmmh... le bon saucisson !

Magasin Teyssier à Saint-Agrève (Place de Verdun). Dégustation de spécialités charcutières. 04 75 30 10 22.

■ **A partir de 10h : Atelier café gourmand**
Épicerie bio et conviviale Coeur d'Artichaut
22 Rue de St Agrève - Tence. Venez voyager dans le monde du café en présence d'une torréfactrice de cafés de terroir. Dégustation de cafés et crumble bio.

■ De 10h à 15 h : On va voir les vaches ?

GAEC Salers et Bol d'air - Mazalibrand
Le Mazet-Saint-Voy. Sortie nature : visite de l'élevage Salers, casse-croûte avec hamburger du terroir, petite randonnée à la rencontre du troupeau dans les pâturages. Vente directe sur place. 15 €/Ad. 10 €/ - de 15 ans.

■ 9h à 12h et 15h à 19h : Tartines ardéchoises !

« Plaisir Bio », place de la République à Saint-Agrève. Dégustation de pain au levain Bio de la Boulange d'Escoussenas (Nature et Progrès) et de crème de châtaignes de la Ferme du châtaignier (châtaigne d'Ardèche AOP).

■ De 10h à 20h : Journée découverte

Café culturel L'Art Sème. Hameau de Malleval, Devesset.

- 10h à 12h : Balade découverte de la flore du pays du Haut-Doux et éveil des perceptions avec Lisa et Cendrine. Libre participation.
- 12h : repas partagé.
- 14h à 19h : rencontre et discussion libre autour de l'exposition du mycelium fongique avec Hervé Cochini et Jérôme Legros. Entrée libre.
- 16h : goûter avec crumbles aux pommes à la châtaigne et aux fruits rouges, chocolat chaud. 4 € / pers.
- 20h : repas soupe à l'oignon gratinée, jambon au foie et sa farandole de gratins, dessert d'automne. 12 € / pers. 04 75 65 01 97

Dimanche 28 octobre

■ 9h à 12h et 15h à 19h : Tartines ardéchoises !

À la boutique Plaisir Bio, place de la République à Saint-Agrève. Dégustation de pain au levain Bio de la Boulange d'Escoussenas (Nature et Progrès) et de crème de châtaignes de la Ferme du châtaignier (châtaigne d'Ardèche AOP).

■ 9h30 à 12h : Dégustation de spécialités charcutières...

Au magasin Teyssier à Saint-Agrève (Place de Verdun). Didier Teyssier et son équipe vous accueillent pour une dégustation des produits des salaisons Teyssier. 04 75 30 14 22.

■ 9h à 17h : Découverte des vins primeurs ardéchois

À la cave Picq-Farre à Saint-Agrève (Grand'rue). Retrouvez les vins primeurs autour d'une dégustation proposée par Isabelle Farre. 04 75 30 11 35.

■ À partir de 12h : Fête de la rentrée des bœufs

À Chaudeyrolles (à 22 km du du Chambon-sur-Lignon). Dès la mi-octobre, les bœufs et les génisses Fin Gras rentrent à l'étable où commencera la période d'engraissement. Là, les bêtes seront chouchoutées pendant plus de 3 mois pour être fin prêtes pour la saison 2019. À 12h : repas d'automne terroir à la salle polyvalente de Chaudeyrolles. Visite gratuite de la Maison du Fin Gras. Animations diverses. Nombre de places limité. 04 71 56 17 67.



■ **Toute la journée : 13^{ème} Fête de la courge**
 À Saint-Agrève (Places du village et rue piétonne). Marché d'artisans et de producteurs, vente de cucurbitacées, châtaignes, pommes... stand de dégustation gratuite de gourmandises offertes par les restaurateurs et artisans locaux et vente de « la douce » (spécialité locale) à 11h, par l'association ACTE. Mise en scène de cucurbitacées (Bon Air Bon Art). Dégustation de velouté de courge (hall de l'hôpital de Moze). A 10h30, projection de film et conférence de Jean-Philippe Teyssier « Les tribulations d'un paysagiste (ardéchois ?!) à la télévision », salle de l'ancien OT. « Grand voyage de proximité », visite insolite de la grand'rue. Concours de crumble d'automne. Menus gourmands chez les restaurateurs et au restaurant scolaire proposé par l'APE (sur réservation à l'Office de Tourisme Val'Éyrieux antenne de Saint-Agrève). A partir de 10h, animation musicale, à 15h spectacle jeune public avec « Les Pâtes au gaz ». Tombola (tirage à 16h). (#)

Lundi 29 octobre

■ **A 15h : « Rouge framboise »**
 Lieu-dit Chaudier - Mas de Tence. Christelle vous propose une balade à travers sa plantation de fruits rouges. Visite et crumble fruits rouges avec son sorbet et son coulis.
 5,5€/Pers. (R) (#)

Mardi 30 octobre

- **De 8h à 12h : « Pains spéciaux »**
 La Petite Boulangerie - Le Chambon-sur-Lignon. Dégustation gratuite de pains spéciaux et de pâtisseries d'automne.
- **14h : Boulanger d'un jour ?**
 Ferme de l'autre monde - Les Gardes - St-Jeures. Fabrication de pain à l'ancienne et cuisson au four à bois. Goûter avec des confitures maison. Visite de la ferme. *A faire en famille. 8€/Enf, 10€/Ad.*
 (G) pour les -3 ans. (R) (#)
- **14h30 : Atelier poterie gourmande**
 Atelier Vivaterre - Rue des Ecoles - Le Chambon-sur-Lignon. Venez décorer un bol en faïence (à récupérer le vendredi 2/11 à l'atelier) suivi d'un bol gourmand. 10€/Pers. (R) (#)
- **15h : Si Tence m'était conté...**
 RDV Office de Tourisme de Tence - 32 Grande Rue. En compagnie de Daniel Ribeyre, des Amis du Vieux Tence, découvrez Tence autrefois puis halte gourmande à l'Office de tourisme.
 Libre participation. (R)

Mercredi 31 octobre

- **10h30 : La châtaigne, crème ou crumble ?**
 Halle Fermière du Haut-Lignon - Route du Chambon - Mazet St-Voy. Dégustation de crème de châtaigne bio (La Forêt Du Puy) et recette de crumble à la farine de châtaigne bio. *Tout public.* (G)
- **14h : La Courge « du jardin... à Halloween »**
 Ferme de l'autre monde - Les Gardes - St-Jeures. Venez apprendre à sculpter votre courge traditionnelle, suivi d'un goûter maison et de la visite pédagogique de la ferme. 8€/Enf, 10€/Ad.
 (G) pour les -3 ans. (R) (#)
- **14h à 15h : « Spiruline des monts d'Ardèche »**
 Lieu-dit Mazabrard à Saint-Jeure-d'Andaure. Evelyne et Pascal vous accueillent pour une présentation avec dégustation pour une cuisine originale à base de spiruline. Pendant ce temps, les enfants (de plus de 6 ans), pourront confectionner leur barre aux fruits et à la spiruline pour le goûter.
 (R) Offices de tourisme au plus tard le mardi 30/10. (#)
- **15h30 : Petite leçon de pâtisserie**
 Pâtisserie Pesenti - Place de la Fontaine Chambon-sur-Lignon. Thierry Pesenti, pâtissier, vous concocte des crumbles à sa façon. (G) (R)

Mercredi 31 octobre

■ 18h : Blonde ou brune ?

3 ch. De la Chalayouse - Mazet-Saint-Voy.
Visite de la Micro-brasserie avec Mike Rohner, la fabrication de la bière n'aura plus de secret pour vous. Dégustation. *Pour adultes.* (G) (R)

Jeudi 1^{er} novembre

■ 9h à 13h : Dégustation surprise à la Boulangerie-pâtisserie

Au Petit Atelier à Saint-Agrève (Place de la République). 09 83 71 91 31. (G)

Vendredi 2 novembre

■ 10h30 : Les Moutons du Lizieux

Bergerie Yves Jouffrey - La Bataille - Mazet-Saint-Voy.
Visite de la bergerie d'Yves, dégustation de viande et en fonction de la météo, une transhumance improvisée. (G) (R)

■ 14h30 : Visite des séchoirs des salaisons Teyssier

À Saint-Agrève (départ Office de Tourisme). Les salaisons Teyssier, entreprise du patrimoine vivant, sont labellisées «étapes savoureuses». Découvrez trois séchoirs lors de la visite guidée, puis dégustez les produits au magasin, place de Verdun. 1,50 €, (G) pour les -15 ans. (R)

■ 16h30 : Décoration d'un pain viennois

« Douceurs du Lignon » - 8 Route de Saint-Agrève - Chambon-sur-Lignon. Atelier calligraphie en chocolat en présence d'un adulte accompagnant. Ecriture et décoration de ton prénom sur un pain viennois. Réalisation à emporter et à savourer. 8€/Enf. (R) (#)

■ 18h : Dégustation de vin

Cave de la Sérigoule - Rue d'Annonay - Tence. Bernard Bialas vous propose une sélection de vins à privilégier en accompagnement des gratins et crumbles. (G) (R)

■ A 20h : Ciné-gourmand

Ciné Tence - Rue de Saint-Agrève. Dessert tarte crumble avec jus de fruit offert suivie d'une projection spéciale de « Les Saveurs du Palais » avec C. Frot. Hortense Laborie est une cuisinière réputée qui vit dans le Périgord. A sa grande surprise, le Président de la République la nomme responsable de ses repas personnels au Palais de l'Élysée. Malgré les jalousies des chefs de la cuisine centrale, Hortense s'impose avec son caractère bien trempé. *Entrée de cinéma. Dégustation gratuite.*

Samedi 3 novembre

■ 9h30 à 12h : Dégustation de spécialités charcutières...

Au magasin Teyssier à Saint-Agrève (Place de Verdun). 04 75 30 14 22. (G)

■ 10h30 : Vitrail gourmand

Atelier « L'Art en transparence » - Place du Pont Tence. Atelier vitrail familial avec des petits bouts de verres fusionnés (non coupants) pour faire parler votre imaginaire sur le thème de la gourmandise. Vous emporterez votre création. *A partir de 3 ans. 10 €/Pers.* (R) (#)

■ 10h30 : Le cèpe, roi des champignons...

Halle Fermière du Haut-Lignon au Mazet St-Voy, place des Droits de L'Homme. Dégustation de velouté de Cèpes avec Hugues Pommier des Cèpenades et recette de gratin aux Cèpes. *Tout public.* (G)

■ 14h : Sortie nature

Rdv parking du golf La Pierre de Lune Le Chambon-sur-Lignon. Sortie faune, flore et champignons. Balade en forêt. Prévoir de bonnes chaussures. (R) (#)

■ 19h : Soirée à la ferme de la « Chèvre d'Andaure »

À Saint-Jeure d'Andaure (Le Serre). L'équipe du GAEC La Chèvre d'Andaure, Emilie, Yohan, Aurélie et Vincent vous proposent une soirée à la ferme. Au menu gratin de pommes de terre de Saint-Jeure d'Andaure, rôti de porc, le plateau de la fromagère et crumble d'automne... Apéritif et vin compris. 15€, 8€ - de 12 ans. *Pensez à réserver votre soirée !* 06 95 54 43 48. (R) (#)

Dimanche 4 novembre

■ 9h30 à 12h : Mmmh... Le bon saucisson !

Saint-Agrève (Place de Verdun). Dégustation de spécialités charcutières... au magasin Teyssier. 04 75 30 14 22. (G)

■ De 18h à 19h : Un peu de lecture avec votre vin ?

Arbre vagabond - Cheyne - Chambon-sur-Lignon. Lecture et dégustation de vins naturels. *Nombre de places limitées. 5€/pers.* 04 71 59 22 00. (R)



Au fil des vacances...

Tous les après-midis

■ Smoothies et milkshakes faits maison

Au Kachelofen, au Chambon-sur-Lignon, 22 Rue de la Poste. 5€ le smoothie et 4€ le milkshake.
04 71 59 28 80

■ De 7h à 12h et 15h à 19h : Recettes de cuisine !

À la librairie Chareyron à Saint-Agrève (Rue du Dr Tourasse). Présentation d'une sélection d'ouvrages, de belles recettes à découvrir. (fermé dimanche après-midi). 04 75 30 12 99.

■ De 10h à 20h : Exposition sur les plantes locales médicinales

Au café culturel L'Art Sème (Hameau de Malleval, Devesset. Pendre D 214 sur La D9 entre Saint-Agrève et Devesset). Exposition, artisanat et dégustation de confitures. Buvette, jeux et point cybernet. Entrée libre. 04 75 65 01 97.

■ 17h à 18h30 : Visite libre du GAEC « la chèvre d'Andaure »

À Saint-Jeure-d'Andaure (Le serre). Assistez à la traite des chèvres et visite libre du GAEC. Chevrettes et chevreaux à caresser. Vue sur la fromagerie (fermé dimanche). Chiens interdits. (C) (#)

Du 22 au 24 octobre

■ De 15h à 16h30 : Goûter bio et poney

La Brosse - Tence. Cheval des Hautes Terres vous propose une balade à poney pour les 5-9 ans suivie d'un goûter bio avec l'épicerie Cœur d'Artichaud. Adulte accompagnant obligatoire.
15€/Enf. 5€/Ad. (R) (+)



Du jeudi 25 au dimanche 28 octobre et du jeudi 1^{er} au dimanche 4 novembre

■ A partir de 18h30 : L'Ovniore Les Escargots de Mars

À Mars (La Chaud). Pour un apéritif original seul ou entre amis, au sein de la ferme aux Escargots de Mars à L'Ovniore, dégustation d'une assiette de Croquilles (Escargots à la bourguignonne et on mange la coquille !!!) accompagnée d'un verre de vin. Venez aussi découvrir nos pizzas « escargots » mais pas seulement... 10€ (12 croquilles + 1 verre de vin). 04 75 30 25 20. www.escargots-de-mars.com (R)

Samedi 27 octobre et dimanche 28 octobre

■ De 10h à 20h : « À la découverte de la face cachée du monde des champignons »

Café culturel L'Art Sème Hameau de Malleval, Devesset. Exposition « A la découverte de la face cachée du monde des champignons » présentée par l'association Mycoryium sauvage. Entrée libre.
04 75 65 01 97.

Les menus gourmands !

Haut-Lignon ... Haute-Loire

LA TABLE DES 2 L

Yvan et Jocelyn Rocher
4, place du Marché
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 58 40 86 



Sur réservation. Servi du 20/10
au 4/11 le soir uniquement,
sauf le mardi soir et le mercredi.
Menu : 23€.

Cassolette d'escargots de Mars,
persillade en crumble



T-bone de veau confit, gratin
de potimarron et châtaignes



Crumble de noisette aux pommes
et aux poires, caramel aux épices

L'ÉPICÉA

9, place du Chatiague
43190 Tence
04 71 59 23 41 
 L'Epicéa



Servi midi et soir du 20/10 au
04/11, sauf dimanche et mardi soir,
fermeture le mercredi.
Menu : 20€.

Gratin de ravioles de Romans crème
de champignons



Estouffade de cerf, crumble courges
et noix de Grenoble



Gratin de figues au Maurin

LE BISTROT DE PASCAL

7, le Carrefour
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 56 13 66 



Servi midi et soir du 20 octobre
au 4 novembre. Fermé mercredi
toute la journée, le mardi soir, le
dimanche soir et le jeudi 01/11
le soir.
Menu : 22€.

Velouté à la châtaigne
et lard de pays



Saucisse rôtie et gratin de butternut



Crumble pommes et amandes



L'ÉPICURIEN

7, rue des Quatre Saisons
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 59 75 55 



Servi midi et soir
du 20 octobre au 4 novembre.
Menu : 18,50€.

Tartiflette accompagnée d'une
salade composée



Crumble aux fruits
et sa boule de glace

LE BLUE GIN

7, route de Tence
43520 Le Mazet-saint-Voy
04 71 59 95 26 



Servi les dimanches 21 et 28
octobre, et les 1^{er} et 4 novembre.
Menu : 18€.

Salade Auvergnate



Gratin Dauphinois
avec viande ou poisson



Fromage



Crumble

HOTEL RESTAURANT DE LA POSTE

12, rue de Saint-Agrève
43190 Tence

04 71 56 39 25 

www.hotel-poste-tence.com



Menu : 23€.

Petite mise en bouche gratinée
d'oignons



Crumble d'escargots de Bourgogne
aux herbes



Gratin de poissons et fruits de mer
avec ses légumes



Chariot de fromages ou fromage
blanc accompagné de son coulis
de framboises



Crumble pomme framboise
et autres gourmandises à choisir
dans le chariot de desserts



Option Mets et Vins
(2 verres 12,5 cl) : 8 €

- Vioignier de chez Delas
- Saintt Joseph blanc ou rouge
de Didier Morion

L'ARCHOU

Freycenet
43200 Saint-Jeures
04 71 59 60 62 



Menu : 13€ (1/4 vin inclus).

MARDI 23 OCTOBRE

Salade d'endives, noix, lardons
et pomme



Gratin de potimarron
et escalope de dinde



Crumble pomme cannelle

JEUDI 25 OCTOBRE

Tarte aux champignons



Gratin dauphinois et rôti de porc



Tarte crumble fruits rouges

MARDI 30 OCTOBRE

Salade de lentilles à l'oeuf poché



Gratin de chou-fleur
et sa paupiette de veau



Douceur glacée citron crumble

L'OURS MAÇON

Route du Mazel - 43190 Tence
04 71 65 49 99
06 88 29 73 11 
www.ours-macon.fr



Servi du 20 octobre
au 4 novembre.
Menu : 27€.

Petites mises-en-bouche :
Crème brûlée au foie gras et
champignon gratiné aux oignons



Truite fumée et gratinée de chou
à la ricotta



Parmentier de joues de cochons
aux champignons




Assortiment de fromages secs
ou blanc



Charlotte aux poires, crumble
au chocolat et noisettes
Macaron verveine et glace vanille

AU BORD DU LIGNON

Le Pont, 31 route du Mazet
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 59 70 15 



Servi les 20, 21, 26, 27 et 28/10
midi et soir et du 22 au 25/10 midi
Menu : 24,90€.

Crumble aux légumes et lardons

Ou

Ficelle Picarde



Crumble courgettes-saumon

Ou

Moussaka gratinée



Crumble poire-chocolat

Ou

Gratinée aux pommes

Menu enfant : 11.90€

Ficelle Picarde



Dessert crumble.

LA CABRIOLE
FERME-AUBERGE



Paulhachon
43190 Tence
04 71 65 05 22



Servi les dimanches
21, 28 octobre et 4 novembre.
Menu : 23€. Menu enfant : 14€.

Salade d'Automne aux petits
picodons gratinés



Viande de la ferme et gratin de
pommes de terre à la crème



Plateau de fromages secs
ou faisselle



Crumble de fruits de saison, glace
vanille et chocolat fondant

LA MANDARINE

2, route de Tence
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 59 79 40



Du 20 octobre au 4 novembre.
Sur réservation la veille.
Servi du mardi au dimanche midi
et soir. Fermé le lundi
Menu : 19,50€.

Gratin de courge aux lardons



Galette de blé noir Aveyronnaise
et sa salade verte

Ou

Galette de blé noir Auvergnate
et sa salade verte



Coupe des Monts du Pilat (crumble
sablé breton, pommes caramélisées
tièdes, glace vanille, chocolat noir fondu)

Ou

Coupe Mézenc (sorbets myrtille et
framboise, crumble sablé breton, et
chantilly maison)



Accord Mets et Vins : 4€
1/4 de cidre demi-sec Val de Rance

LE THYMALLUS

50, route de Saint-Agrève
43190 Tence
04 71 59 89 08
06 74 62 29 50
www.restaurant-lethymallus.fr



Fermé le mercredi.
Menu : fromage et dessert 32€.
Fromage ou dessert 29€.

Foie gras de canard maison,
confiture d'oignons à la grenadine

Ou

Gratin d'écrevisses sauce cardinal



Pavé de boeuf et coulis de cèpes

Ou

Filet de rascasse
et crumble de châtaignes,
bisque de crabes maison



Faisselle de la ferme La Galoche
avec coulis ou crème ou miel bio
des ruchers du Haut-Lignon.
Rondelet de brebis du Pêcher
confiture d'abricot maison.

Ou

Un dessert au choix à la carte



Val'Eyrieux ... Ardèche

AU RELAIS SAINT-ANDRÉ



Le village

07690 Saint-André en Vivarais

04 75 30 03 72

www.au-relais-saint-andre.com



Servi le midi : mardi, mercredi, jeudi,
vendredi et dimanche.
Midi et soir le samedi.
Menu : 23€.

Poire gratinée, Roquefort
et fruits secs,
Salade mêlée vinaigrette
à l'huile de noix

Original, le gratin bœuf carottes

Fromages affinés ou faisselle
de chèvre ou vache

Crumble pommes, framboises, fraises

L'ARRACHÉ

34 avenue des Cévennes

07320 Saint-Agrève

04 75 30 10 12

hotellarrache.com



Servi midi et soir, uniquement
sur réservation.

Menu : 18,50€.

Cassolette de fruits de mer gratinée
au four

Ou

Gratin de chèvre aux épinards

Gratin de saumon courgette
et fromage de chèvre

Ou

Gratin de canard confit revisité

Fromages secs

Ou

Crumble aux fruits rouges

RESTAURANT FRAYSSE

10, place de Verdun

07320 Saint-Agrève

04 75 30 13 31



Servi dimanche 28 octobre midi.

Menu : 19€.

Assiette d'automne :
quiche aux légumes, salade

Gratinée de courge soufflée
accompagnée de Gigot d'agneau

Ou

Rôti de veau

Fromage

Crumble aux pommes

Ou

Crème brûlée



MACADAM CAFÉ

11, place de la République
07320 Saint-Agrève
09 86 45 08 59
www.macadamcafe.com
f Macadam Café



BRASSERIE LE VERDUN

Place de Verdun
07320 Saint-Agrève
04 75 30 16 80 



Servi le midi du lundi au vendredi.
Menu : 13€.

Assiette végétarienne avec gratin
de légumes d'automne

Fromage

Dessert gratiné aux fruits

Un menu cuisiné maison à base
de légumes de saison est élaboré
chaque jour.

Les week-ends (samedi et
dimanche) midi et soir
20, 21, 27 et 28 octobre,
3 et 4 novembre.
Menu : 19,50€.

Velouté de potimarron,
toasts de chèvre gratinés au four

Tournedos de magret de canard
rôti au miel et orange
Gratin de courge

Tarte de butternuts, nappée de
chocolat noir et crumble de sablé

Formule « semaine gourmande »
Servi tous les jours.
Formule : 17,50 €.

Camembert rôti au four
Crumble de fruits secs, frites, salade
Crumble aux fruits



Infos pratiques

Office de tourisme du Haut-Lignon

www.ot-hautlignon.com

04 71 59 71 56


 Tourisme Haut Lignon
lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com

- 2 route de Tence
43400 Le Chambon-sur-Lignon
- 32, grande rue - 43190 Tence
- Halle Fermière
Place des Droits de l'Homme
43520 Le Mazet-Saint-Voy
04 71 65 07 32

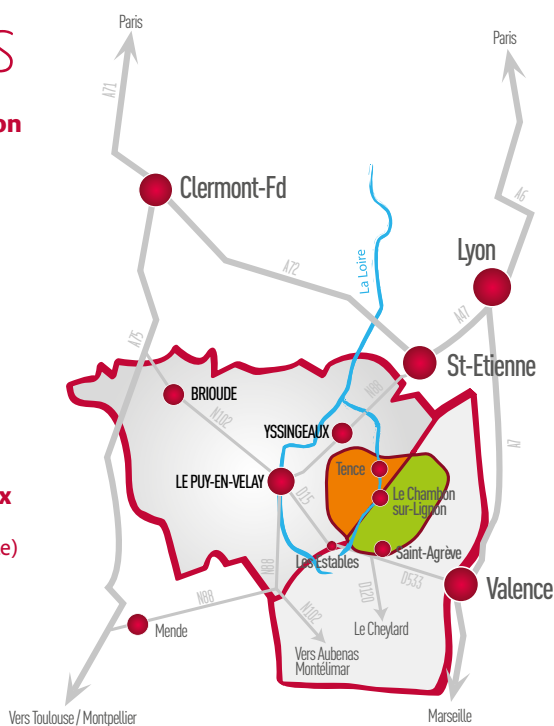
Office de Tourisme de Val'Eyrieux

(4 antennes : Le Cheylard - Saint-Agrève -
 Saint-Martin-de-Valamas - Saint-Pierreville)

www.tourisme-valeyrieux.fr

 Office de Tourisme Intercommunal
 Val'Eyrieux
accueil@tourisme-valeyrieux.fr

35 Grand rue - 07320 Saint-Agrève
 04 75 64 80 97



Retrouvez-nous sur www.semainedegourmande.fr