

FERME DE LA BESSE



Le restaurant se situe en moyenne montagne à 1200 m d'altitude sur le plateau ardéchois. Sur la ferme en parallèle du restaurant, a été mis en place une activité agricole. Nous produisons sur place une viande d'agneau ainsi que des porcs fermiers et des volailles. La totalité de la production est certifiée agriculture biologique et l'établissement s'inscrit dans une démarche de produits locaux.

Contact

Mathieu Mejean
La besse
07510 Usclades et Rieutord
0475388064
www.aubergedelabesse.com

Informations légales

Création : 2017
SIRET : 82914678600019
NAF : 5610A
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

L'établissement

L'établissement est ouvert

- le midi 12h - 13h30 et le soir 19h - 21h
- Tous les jours sur réservation
- Fermeture : Du 15 décembre au 10 mars

Nombre de couverts

- En salle : 40/120
- En terrasse : Aucun

Prix des menus

- Midi en semaine : 22€
- Soir et week-end : 34€

L'établissement dispose d'un sommelier ou d'un conseiller en alliance mets & vins

Le chef

M. Mathieu Mejean

- CAP cuisine
- 15 ans

Spécialité du chef

Mejean

Distinctions

Gault & Milau, Goûtez l'Ardèche®, Guide du routard, Guide

Activité

Type d'entreprise

- 56.10A Restauration traditionnelle

Type d'activité

- Restaurant

Type de cuisine

- Restauration traditionnelle

Matière première

- Produits sur place
- Inférieure à 50km

Agrément européen pour les produits laitiers et carnés

Agrément

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Réservation et accessibilité

Les clients doivent réserver à l'avance

- Par téléphone seulement
- Délais de réservation : 7 jours

Modes de paiement

- Espèces
- Chèques

L'établissement est accessible

- Aux familles avec des enfants en bas âge (chaise haute, coin jeu, table à langer)
- Aux animaux

Possibilités d'accueil

- Accès autocars
- Accueil motard
- Accueil VTTistes

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français

Actualité

Depuis sa création, le restaurant propose des produits bio locaux et de saison. La carte et les menus changent régulièrement tous les 15 jours, nous suivons le fil des saisons.