AUBERGE LES MURETS

Dans un parc de 3 hectares avec la nature pour seul vis-à-vis, l'Auberge Les Murets est une destination à part en Sud Ardèche. Hôtel 3 étoiles, labelisé Logis Hôtel élégant et Ecolabel Européen, il abrite 16 chambres climatisées alliant authenticité et modernité ainsi qu'un espace détente (piscine chauffée, sauna, jacuzzis). Entre plats à la carte et menus, le restaurant, classé gourmand, ravira les épicuriens à la recherche d'une cuisine faite maison à base de produits locaux, évoluant selon la saisonnalité, avec des propositions végétariennes. Les amateurs de fromages se régalent avec le véritable plateau de fromages affinés que la Maison a toujours proposé. En harmonie avec les menus, l'établissement vous suggère une alléchante carte des vins de la région, le tout accompagné d'un service attentionné et professionnel. Selon la saison, notre cuisine gourmande aux saveurs locales est servie dans la cour intérieure d'une ancienne ferme cévenole ou dans une magnifique salle voûtée en pierre. Depuis de nombreuses années, des menus éphémères viennent ponctuer le calendrier du restaurant Et l'établissement organise des événementiels à chaque saison !

La Maison, ouverte à l'année, propose des services ouverts à tous (petits-déjeuners buffet gourmand, location de VAE, massages, pique-niques, paniers nomades).

La boutique épicerie, reflet de notre engagement en faveur des produits locaux et de qualité, propose plus de 200 produits à prix très attractifs. Point de vente sélectionné Goûtez l'Ardèche, ouvert à tous, tous les jours de 7h à 22h.

Contact

Dominique RIGNANESE
Lengarnayre, 6 chemin des Martins
07230 Chandolas
0475390832
www.aubergelesmurets.com

Informations légales

Création : 1996
SIRET : 40471688800015
NAF : 5510Z
CA : De 500 000 à 1 million €
Effectif : 10 à 19 salariés

L'établissement

L'établissement est ouvert

- de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 20h30.
- Tous les jours, midi et soir - sauf le lundi midi

Nombre de couverts

- En salle : 40
- En terrasse : 50

Prix des menus

- Midi en semaine : de 25€ à 50€ selon formule et menus
- Soir et week-end : de 36€ à 50€ selon formule et menus

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

Traiteur

Clientèle

- Banquets, Mariages, fêtes de famille
- Réceptions professionnelles

Le chef

M. Dominique RIGNANESE

BTS hôtelier option cuisine et restauration à l’Ecole hôtelière de Poliny (39)
Sous-directeur à l’hôtel Mercure de Gentilly (94) ; Service banquets, séminaires et mariages à l’hôtel Pullman Perrache (69) ; Assistant de direction à l’hôtel Eclipse de Montlhéry-Linas ; Propriétaire-gérant et chef de cuisine de l'Auberge Les Murets depuis 1996

Distinctions

Maître restaurateur, Qualité tourisme, Vignobles et découvertes, Accueil vélo, Les Toqués d'Ardèche, Ecolabel, Etape savoureuse®, Gault & Milau, Goûtez l'Ardèche®, Guide du routard, Guide Michelin

Activité

Type d'entreprise

- 56.10A Restauration traditionnelle

Type d’activité

- Restaurant

Type de cuisine

- Auberge, bistrot
- Restauration traditionnelle

Matière première

- Produits sur place
- Inférieure à 50km
- Ardèche

Réservation et accessibilité

Les clients doivent réserver à l’avance

- Par téléphone et/ou par mail, Via le site internet
- Délais de réservation : Aucun

Modes de paiement

- Espèces
- Chèques
- CB
- Chèques vacances
- Tickets restaurant / chèques déjeuner
- Applepay/Googlepay

L’établissement est accessible

- Aux familles avec des enfants en bas âge ()
- Aux personnes à mobilité réduite

Possibilités d’accueil

- Accueil motard
- Accueil VTTistes
- Parking

- Terrasse

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

NOUVEAUTÉS : Dans le cadre de l'extension de l'établissement, vous serez surpris par notre hôtel idéalement situé pour vous retrouver entre professionnels à l'occasion de séminaires, team-building, comité de direction, formation ou plus simplement conférence ! Vous avez la possibilité de commander votre pique-nique Goûtez l'Ardèche (sur demande la veille avant 16 h) ! Elaboré par notre chef, à partir de produits locaux de qualité estampillés Goûtez l'Ardèche, ils sont servis dans un emballage respectueux de la nature, biodégradable ou recyclable.