

LES PLATANES



Ancien relais de diligences, notre hôtel restaurant logis de France, maître restaurateur est exploité depuis 1839 (5ème génération). Idéal pour un court séjour en Ardèche, il a été entièrement rénové. L'Hôtel est particulièrement apprécié pour son accueil chaleureux dans une ambiance conviviale, ainsi que pour son confort (chambres avec douche ou bain et WC, sèche-cheveux, télévision couleur, téléphone, WI-FI, ascenseur, salons, jardin, garages individuels, parkings).

Contact

chantal fayette
avenue du val d'ardèche
07330 Thueyts
0475937866
www.hotel-restaurant-lesplatanes.com

Informations légales

Création : 1983
SIRET : 32665945500017
NAF : 5510Z
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

L'établissement

L'établissement est ouvert

- 12h-14h et 19h-21h
- hors saison du mardi au dimanche midi et en saison 7 jours sur 7
- Fermeture : novembre à début mars

Nombre de couverts

- En salle : 70
- En terrasse : 0

Prix des menus

- Midi en semaine : de 19.50 à 42
- Soir et week-end : de 19.50 à 42

Le chef

M. Michel fayette

- CAP
- 40 ans

Spécialité du chef

Petits escargots de l'Eyrieux aux cèpes en cocotte lutée

Distinctions

Guide du routard, Logis de France, Maître restaurateur, Qualité tourisme

Activité

Type d'activité

- Hôtel
- Restaurant

Type de cuisine

- Restauration traditionnelle

Matière première

- Inférieure à 50km
- Ardèche
- Région Rhône-Alpes
- France

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Réservation et accessibilité

Modes de paiement

- Espèces
- Chèques
- CB
- Chèques vacances

L'établissement est accessible

- Aux personnes à mobilité réduite
- Aux animaux

Possibilités d'accueil

- Accès autocars
- Accueil motard
- Accueil VTTistes
- Parking

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

Pluma de cochon, carré d'agneau en croute d'herbes, le filet de truite à l'oseille, le dessert assiette gourmande en fonction de la saison. Menu Plaisir à 42€ Pressé de foie gras de canard à la mangue Ris de veau braisé aux champignons de saison Escalope de foie de canard aux pommes caramélisées ***** Filet de bœuf avec cèpes des montagnes Magret de canard au miel de châtaignier , vinaigre de cidre Queue de homard rôti aux légumes confits