

14<sup>ème</sup> édition

# la semaine GOURMANDE

la cuisine de bistrot d'antan

DU 19 OCTOBRE  
AU 3 NOVEMBRE

ENTRE ARDÈCHE & HAUTE-LOIRE

*Menus  
gourmands*

*Accords  
Mets et Vins*

*Visites et  
animations*

**DIMANCHE 20 OCTOBRE  
MARCHÉ DE PRODUCTEURS  
ET MENU  
« LA TABLE DU TERROIR »**

10H > 17H / MAISON DES BRETCHS  
LE CHAMBON-SUR-LIGNON

[www.semainedegourmande.fr](http://www.semainedegourmande.fr)

# Journée de lancement

.....  
**DIMANCHE 20 OCTOBRE / 10H > 17H**  
**LE CHAMON-SUR-LIGNON / MAISON DES BRETCHS**  
**ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE**  
.....

## MARCHÉ GOURMAND

Les producteurs locaux vous proposent un marché local dans la salle du Foyer de La Maison des Bretchs de 10h à 17h : charcuteries, fromages, confiseries, chocolats, bières, vins, viande de bœuf Salers, tisanes, création textiles... jeux en bois de La Ludothèque pour petits et grands.

17€

### Menu «*La Table du Terroir*»

**Sur réservation dans les offices de tourisme**

Les producteurs vous proposent leur menu

«*La Table du Terroir*»

le dimanche 20 octobre à midi.

Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne



Bœuf bourguignon fermier et son accompagnement



Fromages de chèvre fermier



Glace artisanale et tuiles au choix



Une boisson au choix



Café, thé ou tisane offert



# « La Table du Terroir » à 17€ et dessert - 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.



## LA CHÈVRE D'ANDAURE

Le serre  
Saint-Jeure-d'Andaure  
06 95 54 43 48  
Fromages de chèvre au lait cru,  
dont picodon AOC.

## Votre boisson au choix



### UN VERRE DE JUS DE FRUITS

OU



OU



### 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 (15 CL)

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



10€

## Menu enfant (- de 12 ans)

Bœuf bourguignon  
fermier et son  
accompagnement



Glace artisanale  
et tuiles au choix



Jus de fruits fermier



# Votre agenda

## Samedi 19 octobre

### ■ De 9h30 à 12h : Tout est bon dans le cochon !

Boucherie charcuterie Teyssier  
Place de Verdun - Saint-Agrève.

Dégustation des produits des salaisons Teyssier médaillées au Concours Général Agricole de Paris : pâté de campagne à l'ancienne, long haché gros fin maigre, saucisse sèche de l'Ardèche IGP et ménage 1871. 

04 75 30 14 22 - [www.teyssier-salaisons.com](http://www.teyssier-salaisons.com)

### ■ De 10h à 12h : La spiruline, l'algue santé !

Ferme Spiruline des Monts d'Ardèche  
Saint-Jeure-d'Andaure

Découvrez les origines, l'intérêt et les bienfaits de la spiruline... Visitez les installations de culture, de récolte et de conditionnement et terminez par un temps d'échange autour d'une dégustation.   04 75 08 05 76

[www.ardeche-spiruline.com](http://www.ardeche-spiruline.com)

### ■ 16h30 : Secrets de mousse !

Brasserie l'Agrivoise - Saint-Agrève

Entrez dans les coulisses de la brasserie sur le Plateau ardéchois et rencontrez les brasseurs à la Taverne pour comprendre les procédés de fabrication de bières artisanales. *Places limitées.*

[www.lagrivoise.fr](http://www.lagrivoise.fr)  

## Dimanche 20 octobre

### ■ Accueil à 9h30 et retour vers 17h : Balade avec les ânes bâtés des Marraignes

Les Maisonnettes - Saint-Jeure-d'Andaure.

Après avoir partagé café, jus de fruits et viennoiserie en faisant connaissance, découverte de la vallée de l'Ayguener. Ramassage de noix et châtaignes en profitant du splendide panorama accompagné des ânes sympathiques qui portent vos sacs et pique-nique. 8 € (balade avec les ânes + collation).  - de 12 ans.

Prévoir un pique-nique.   06 22 12 06 81  
[lesmarraignes.weebly.com](http://lesmarraignes.weebly.com)

 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...

## Lundi 21 octobre

### ■ De 9h à 12h : Dégustation de pain et fromage de chèvre

Boulangerie L'Art des choix - Saint-Agrève. Venez déguster le pain de la boulangerie L'Art des choix accompagné du fromage de chèvre du GAEC de la Chèvre d'Andaure. (G) 04 75 30 26 74

### ■ 14h : Atelier de la laine au pompon

Ferme de l'Autre Monde - Les Gardes à Saint-Jeures. Atelier créatif, autour de la laine et du mouton, visite de la ferme et goûter maison. 8€/enf, 10€/ad, (G) - de 3 ans. (R) (#)

## Mardi 22 octobre

### ■ 10h45 : Balade à poney et dégustation

Cheval des hautes Terres - La Brosse - Tence. Promenade guidée en forêt, suivi d'un apéritif du terroir : dégustation de sirop de foin de Cistre pour les enfants et liqueur de foin de Cistre de La Glaneuse pour les adultes. De 3 à 8 ans, adulte accompagnant obligatoire. 15€/enf. (R) (#)

### ■ 14h30 : Si Tence m'était conté...

RDV Office de tourisme de Tence - 32 Grande Rue. En compagnie des Amis du Vieux Tence, découvrez le village d'autrefois, suivi d'une halte gourmande à l'Office de tourisme. Libre participation. (R) (G)

### ■ 14h30 : Les séchoirs des salaisons Teyssier

Départ de l'Office de Tourisme Val'Eyrieux 35 Grande rue - Saint-Agrève. Les salaisons Teyssier, entreprise du patrimoine vivant, sont labellisées « étapes savoureuses ». Découvrez 3 séchoirs lors de la visite guidée puis dégustez les produits au magasin Teyssier place de Verdun. 3 € (à partir de 15 ans). (R) Office de Tourisme. (G) - 15 ans.

### ■ 15h : Du blé à la farine

Le Moulin du Lignon - Chemin de la scie au Chambon-sur-Lignon. Comprendre la transformation du blé, une visite pédagogique pour tous sous la conduite d'Yves Jouve, meunier. Dès 10 ans, 5 €/pers. (G) - 12 ans. (R) (#)

## Mercredi 23 octobre

### ■ 9h30 : Balade gourmande en Ardèche

Départ place de Verdun - Saint-Agrève. Avec le club rando du Haut-Lignon, balade gourmande à la journée ou demi-journée, déjeuner à la brasserie « Le Verdun » à Saint-Agrève. Apéritif maison - Soupe à l'oignon croûtons et fromage - Gâteau de foie de volaille et mousseline de tomates - Fromage de pays - Assiette gourmande et café. Matin : 7,7 km (2h20 - 200m) - Après-midi : 7,4 km (2h10 - 160m). 25 €/pers. (menu, boisson comprise). (R)

### ■ 10h : Vitrail gourmand

Atelier « l'Art en transparence » - Place du Pont à Tence. Atelier de vitrail familial avec des petits bouts de verres fusionnés (non-coupant) pour faire parler votre imagination sur le thème de la gourmandise. Vous emportez votre création. Dès 3 ans. 10€ ou 15€/pers. en fonction du support choisi. (R) (#)

### ■ De 10h à 12h : Bon comme du bon pain...

À la boulangerie « Passion et Tradition » Le Chambon-sur-Lignon. Dégustation commentée par le boulanger, de viennoiseries, pains spéciaux... faits maisons. (G) (R)

### ■ 14h : Boulanger d'un jour ?

Ferme de l'Autre Monde - Les Gardes à Saint-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, (G) - de 3 ans. (R) (#)

### ■ 14h30 : Masque aux fruits

Les Ateliers du Colibri, salle de La Gare au Chambon-sur-Lignon. Sur les conseils d'Alexandra, crée ton propre masque aux fruits pour le visage. 12€/pers. (matériel compris). (R) (#)

### ■ 15h : Mélli l'Abeille

École du vent - Saint-Clément. Mélli l'abeille vous fait visiter sa ruche ! Entrez dans le monde fascinant des abeilles : alvéoles, larves et nymphes n'auront plus de secret pour vous ! Dès 7 ans. 5,50 €. 04 75 30 41 01 - www.ecole-du-vent.com (#)

## Jeudi 24 octobre

### ■ De 10h à 13h : Dégustation avec les producteurs

À la Halle Fermière au Mazet-saint-Voy. Venez découvrir les produits fermiers et originaux de nos producteurs. 

### ■ 15h : Douceurs de guimauve...

Le Confiseur de Cheyne - Cheyne - Le Chambon-sur-Lignon. Découvrez la fabrication de la guimauve. Dégustation.   

### ■ 15h30 : Conte Gourmand

À la bibliothèque de Tence. Les petites histoires gourmandes : lectures d'albums jeunesse. Suivi d'un goûter offert par l'Office de tourisme du Haut-Lignon. *Pour enfants de 2 à 7 ans accompagnés.*   

### ■ 17h : Traite des chèvres et dégustation

GAEC La Chèvre d'Andaure - Le Serre - Saint-Jeure-d'Andaure. Assistez à la traite des chèvres, visite libre et dégustation des fromages du GAEC. Chevrettes et chevreaux à caresser. Chiens interdits. 06 95 54 43 48.   

## Vendredi 25 octobre

### ■ 14h30 ou 15h30 : Balade avec des ânes

Au départ de la halle Fermière au Mazet-saint-Voy. Balade à dos d'âne de 30 minutes sur les chemins du village. 10 €/enf. accompagné (3-12 ans).  

### ■ De 14h30 à 17h30 : C'est quoi le Fin Gras ?

A Chaudeyrolles. Seul, en famille ou entre amis... le Fin Gras vous ouvre ses portes sur ses secrets de productions. Un musée interactif avec films, maquettes, photos, jeux... Pour tout savoir sur cet élevage traditionnel issu d'un savoir-faire ancestral aujourd'hui reconnu en Appellation d'Origine Protégée. *Visite gratuite sur présentation des bons d'entrées à retirer dans les antennes des Offices de Tourisme du Haut-Lignon.*   

## Samedi 26 octobre

### ■ 9h30 : Rando-courge !

Départ devant l'Office de Tourisme - Saint-Agrève. Petite balade de 8 à 10 km, pensez à venir avec un accessoire «orange». A la fin de la rando, casse-croûte à base de... courge !  
*Inscription sur place. 5 €,  - de 12 ans.*  
*Rando Saint-Agrévoise 06 81 41 72 14*



### ■ De 9h30 à 12h : dégustation de charcuteries

Boucherie charcuterie Teyssier - Place de Verdun - Saint-Agrève. Dégustation des produits des salaisons Teyssier médaillées au Concours Général Agricole de Paris : pâté de campagne à l'ancienne, long haché gros fin maigre, saucisse sèche de l'Ardèche IGP et ménage 1871.  
04 75 30 14 22 - [www.teyssier-salaisons.com](http://www.teyssier-salaisons.com) 

### ■ De 10h à 17h : Journée découverte des Chemins de l'Eau Noire

Départ au café culturel de l'art Sème (Prendre la D214 route de Rocheпаule) - Devesset. Balade sensorielle, gourmande sur les traces parcourues par les Templiers, savourant de tous ses sens, la nature, les plantes, les vestiges de l'histoire. Eveil sensoriel à mi-parcours, pique-nique partagé et goûter offert à l'Ancienne Commanderie Templière. Retour prévu en voiture vers 17h.  
5 €. 06 84 21 75 89 - [lartseme.com](http://lartseme.com) 

### ■ De 11h à 12h30 : Vins et cépages

Salon de thé de l'épicerie Cœur d'Artichaut, 22 rue de St-Agrève à Tence. Dégustation de différents vins et cépages bio et locaux, de la Cave Marcon. 

### ■ 14h à 15h30 : La spiruline des monts d'Ardèche

Spiruline des monts d'Ardèche - Mazabrard Saint-Jeure-d'Andaure. Découvrez les bienfaits de cette micro-algue présente sur terre depuis 3,5 milliards d'années : la spiruline. Conférence et recettes à base de spiruline. Atelier cuisine, réalisation d'une barre aux fruits et spiruline (à partir de 6 ans). 3 €.  à l'Office de Tourisme. [ardeche-spiruline.com](http://ardeche-spiruline.com)

### ■ 14h30 ou 15h30 : Balade avec des ânes

Au départ Halle Fermière - Mazet-Saint-Voy. Balade à dos d'âne de 30 minutes dans les alentours du Mazet-saint-Voy. *Pour les enfants de 3 à 12 ans. Adulte accompagnateur obligatoire.*  
10€/enf.  



### ■ 17h : Coucher de soleil gourmand

Au départ Halle Fermière - Mazet-Saint-Voy. Randonnée accompagnée par un AMM pour un instant magique au Pic du Lizieux, et dégustation au sommet. 9 €/pers. 5 € - de 12 ans. (R)

## Dimanche 27 octobre

### ■ Toute la journée :

#### Fête de la courge - 14<sup>ème</sup> édition

Le village - Saint-Agrève. 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. Dégustation de velouté de courge offert par les résidents, à 10h30 dans le hall d'accueil de l'hôpital de Moze. Exposition de photos « au fil du temps » (rez-de-chaussée mairie). Concours de tartes des bistrot d'antan, résultats du jury et dégustation à 16h ! Apportez vos réalisations à partir de 10h au stand ACTE. Dès 10h, animation musicale et spectacle tout public à 15h place de Verdun. Tombola, repas gourmand chez les restaurateurs et au restaurant scolaire proposé par l'APE des écoles. 06 33 61 75 32 (R)

### ■ Accueil à 9h30 et retour vers 17h : Balade avec les ânes bâtés des Marraignes

Les Maisonnettes - Saint-Jeure-d'Andaure. Après avoir partagé café, jus de fruits et viennoiserie en faisant connaissance, découverte de la vallée de l'Ayguener. Ramassage de noix et châtaignes en profitant du splendide panorama accompagné des ânes sympathiques qui portent vos sacs et pique-nique. 8€ (balade avec les ânes + collation). (G) - de 12 ans. Prévoir un pique-nique. 06 22 12 06 81 lesmarraignes.weebly.com (R) (#)

### ■ De 9h à 18h : Découverte des vins primeurs ardéchois

Cave Picq-Farre - Grand rue - Saint-Agrève. Retrouvez les vins Primeurs ardéchois, autour d'une dégustation, proposée par Isabelle Farre. 04 75 30 11 35 - www.cave-picq-farre.fr (G)

### ■ De 9h30 à 12h : Dégustation de charcuteries

Boucherie charcuterie Teyssier - Place de Verdun - Saint-Agrève. Dégustation des produits des salaisons Teyssier médaillées au Concours Général Agricole de Paris : pâté de campagne à l'ancienne, long haché gros fin maigre, saucisse sèche de l'Ardèche IGP et ménage 1871. 04 75 30 14 22 - www.teyssier-salaisons.com (G)

### ■ À partir de 10h : Fête de la rentrée des boeufs

Chaudeyrolles. 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. Au départ de la Maison du Fin Gras, balade accompagnée de 1h30 jusqu'au Mont Signon, suivi du repas terroir. A 12h, à la salle polyvalente, la Maison du Fin Gras vous accueille pour déguster un repas terroir d'automne. 04 71 56 17 67 (R) (#)

### ■ 15h : Spectacle jeune public, goûter et bal trad'

Café culturel de L'Art Sème Hameau de Malleval Devesset. Au fond de la grange, spectacle jeune public : conte musical à deux voix, chansons, jonglage avec la Cie La Soupe aux étoiles. Suivi d'un goûter et d'un bal trad'. (R) 06 84 21 75 89. 5 €/pers. (Tarif réduit pour famille avec 3 enfants et +) lartseme.com (#)

## Lundi 28 octobre

### ■ 14h30 : Le vieux moulin

À Saint-Jeures, RDV sur le parking du Pont de Fraysse (route d'Yssingaux). Visite du vieux moulin par le propriétaire, et de la fabrication de la farine, et explication du projet de micro-centrale électrique sur la rivière Auze. Participation libre. (G) (R)

## Mardi 29 octobre

### ■ 10h45 : Balade à poney et goûter

Cheval des hautes Terres - La Brosse - Tence. Promenade guidée en forêt, suivi d'un apéritif terroir : dégustation de sirop de Cistre pour les enfants et liqueur de Cistre de La Glaneuse pour les adultes. 15€/enf. De 3 à 8 ans, adulte accompagnant obligatoire (1h).

## Mardi 29 octobre

### ■ 14h : Boulanger d'un jour ?

Ferme de l'Autre Monde - Les Gardes à Saint-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, (G) - de 3 ans. (R) (#)

### ■ 14h30 : Visite des séchoirs des salaisons Teyssier

Départ de l'Office de Tourisme Val'Éyrieux 35 Grande rue - Saint-Agrève. Les salaisons Teyssier, entreprise du patrimoine vivant, sont labellisées « étapes savoureuses ». Découvrez 3 séchoirs lors de la visite guidée puis dégustez les produits au magasin Teyssier place de Verdun. 3 € (à partir de 15 ans). (R) (G) - de 15 ans.

### ■ 14h30 : La cuisine selon l'Ayurveda

L'écrin, 27-29 route du Mazet au Chambon-sur-Lignon. Présentation et discussion sur l'alimentation selon l'Ayurveda. (G) (R)

## Mercredi 30 octobre

### ■ De 10h à 12h : Bon comme du bon pain !

À la boulangerie « Passion et Tradition ». Le Chambon-sur-Lignon. Dégustation commentée par le boulanger, de viennoiseries, pains spéciaux... faits maisons. (G) (R)

### ■ 14h30 : Atelier gommage gourmand

12, grande rue à Tence. Crée un masque à partir de fruits, guidée par les conseils d'Alexandra des Ateliers du Colibri. 12€/pers., matériel compris. (G) (R) (#)

### ■ De 14h à 15h30 : La spiruline des monts d'Ardèche

Spiruline des monts d'Ardèche - Saint-Jeure-d'Andaure. Découvrez les bienfaits de cette micro-algue présente sur terre depuis 3,5 milliards d'années : la spiruline. Conférence et recettes à base de spiruline, et atelier cuisine, réalisation d'une barre aux fruits et spiruline (à partir de 6 ans). 3 €/pers. - ardeche-spiruline.com (R)

## Jeudi 31 octobre

### ■ De 8h à 13h : Goûtez ma soupe !

Saint-Jeures. Pour la Foire de la Toussaint, marché terroir et artisanat. Des stands de différentes associations ou particuliers proposeront chacun une soupe salée ou sucrée à déguster. Pour les enfants, un jeu de piste/chasse aux trésors et autres animations autour du goût seront proposés. 1€ le bol de soupe. (#)

### ■ De 10h à 13h : Dégustation avec les producteurs

Halle fermière au Mazet-saint-Voy. Venez découvrir les produits fermiers et originaux de nos producteurs et nos artisans locaux. (G)

### ■ 14h : Citrouille d'Halloween

Ferme de l'Autre Monde - Les Gardes à Saint-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) - de 3 ans. (R) (#)

### ■ 17h : Traite des chèvres et dégustation

GAC La Chèvre d'Andaure - Le Serre - Saint-Jeure-d'Andaure. Assistez à la traite des chèvres, visite libre et dégustation des fromages du GAC. Chevrettes et chevreaux à caresser. Chiens interdits. 06 95 54 43 48 (G) (R) (#)

## Samedi 2 novembre

### ■ De 17h à 18h : Dégustation de fromages de brebis

Salon de thé de l'épicerie Cœur d'Artichaut, 22 rue de St-Agrève à Tence. Dégustation de produits locaux avec Jean-Régis Charreyre, autour de ses différents fromages de Brebis et présentation de ses nouveautés. (G)

### ■ De 14h30 à 18h : Dégustation de produits du Plateau

Boutique Planète rouge - le village - Mars. Planète rouge 07 71 72 50 57 (G)

### ■ 18h : L'appétit du savoir

Café culturel de L'Art Sème Hameau de Malleval Devesset. Café psy suivi d'un repas avec la psychanalyste Elisabeth Bruyère-Chanteur. Nous découvrirons ensemble à quelles conditions chacun peut savourer le plaisir d'apprendre ou au contraire en éprouver le dégoût... Au menu du repas : amuses-bouches végétariens, chili con carne, compote de Malleval + un verre de vin et café. (R) au 06 84 21 75 89. 15 €/pers. lartseme.com

### ■ 18h : Apéro poétique

À l'Espace d'Art Contemporain Les Roches Le Chambon-sur-Lignon. « L'Apéro poétique » est né des échanges entre Stéphane Reynaud (cuisinier), Bertrand Rigaud (artiste plasticien) et Leïla Simon (auteure d'expositions et de textes). Prenant pour point de départ les poèmes de Bertrand Rigaud, ils ont imaginé, ensemble, des lectures parsemées de dégustations. Entrée libre dans la limite des places disponibles, dès 10 ans. (G) (R)



# Au fil des vacances...

## Tous les jours

■ **De 7h à 12h et 15h à 19h (sauf dimanche après-midi) : Recettes de cuisine !**  
 Librairie Chareyron Yves - rue Dr Tourasse Saint-Agrève. Yves Chareyron, librairie, présente une sélection d'ouvrages culinaires, de belles recettes à découvrir ! ☎ 04 75 30 12 99

■ **De 17h à 19h (fermé dimanche et lundi) : Visite libre du GAEC « La Chèvre d'Andaure »**

Le Serre - Saint-Jeure-d'Andaure. Assistez à la traite des chèvres et visite libre du GAEC. Chevrettes et chevreaux à caresser. Vue sur fromagerie. Chiens interdits. ☎ 06 95 54 43 48 📍

## Jusqu'au 3 novembre

■ **Légumes à la drôle d'allure**  
 Médiathèque - Le Mazet-Saint-Voy.

Une exposition photographique par les habitants... les surprises de Dame Nature. ☎ 04 71 65 09 10 📍



## Les 18, 19 et 20 octobre

■ **Les fruits rouges, vus d'en haut !**  
 Pouzols - Saint-Jeures. Prenez de la hauteur avec le Montgolfière Club du Velay, et découvrez la production des perles rouges des Monts du Velay... vue d'en haut !  
 150 €/pers., taille minimum 1m10. 📞

## Du jeudi 24 au samedi 26 octobre et du jeudi 31 octobre au samedi 2 novembre

■ **À partir de 19h : Dégustation d'escargots à L'Omnivore**

Les escargots de Mars - Mars. Apéritif original, seul ou entre amis, dégustation d'une assiette de croquilles (escargots à la bourguignonne et on mange la coquille !) accompagnée d'un verre de vin à L'Omnivore dans un cadre chaleureux et convivial.

10 € (assiette de 12 croquilles et un verre de vin).  
 📞 04 75 30 25 20 - [www.escargots-de-mars.com](http://www.escargots-de-mars.com)



# Les menus gourmands !

Haut-Lignon --- Haute-Loire

## LA TABLE DES 2 L

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



Servi du 19 octobre  
au 2 novembre, le soir uniquement  
et sur réservation. Fermé les mardis  
soir et mercredis toute la journée.  
Menu : 31€.

Cassolette d'escargots de Mars à la  
fourme fermière de Montbrison



Filet de caille aux raisins secs, jus  
caramélisé, galette de polenta aux  
 anchois



Tiramisu aux châtaignes

## L'ÉPICURIEN

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



Servi du 19/10 au 03/11.  
Fermé le lundi toute la journée et le  
dimanche soir.  
Menu : 28€ (café compris).

Salade composée de crudités,  
jambon de pays et fromage frais



Rognon de veau flambés au  
cognac et crévés avec son  
accompagnement



Fondant chocolat

Ou

Moelleux châtaignes

## LE BLUE GIN

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



Servi les week-ends.  
Menu : 20€.

Salade frisée



Fricassée de boudin



Caillée doux



Poire au vin

Ou

Riz au lait



## LA TABLE DU GOLF

La Pierre de Lune  
43400 Le Chambon-sur-Lignon  
04 71 59 23 17 



Servi du lundi 21 octobre  
au vendredi 25 octobre,  
uniquement le midi.  
Menu : 21€.

Velouté de panais au lard de pays,  
noisettes torrifiées

Joue de bœuf grémolata  
et légumes d'antan

Pain perdu caramel beurre salé  
et glace vanille

## AUBERGE LA TRAVERSE

Rue de La Tour  
43430 Fay-sur-Lignon  
04 43 08 63 06  
06 26 49 32 16   
[www.aubergelatraverse.com](http://www.aubergelatraverse.com)



Servi à partir de 19h30 vendredi  
et samedi soir, et à partir de 12h30  
le dimanche midi.  
Menu : 21€.

19 ET 20 OCTOBRE

Velouté de butternut et pommes



Joue de bœuf fumé avec  
accompagnements



Fromage



Dessert

25, 26 ET 27 OCTOBRE

Salade composée



Agneau de 7 heures avec  
accompagnements.



Fromage



Dessert

1, 2 ET 3 NOVEMBRE

Soupe d'oignons



Blanquette de veau aux cépes  
locaux, fettuccine



Fromage



Dessert

## HÔTEL RESTAURANT DE LA POSTE

12, rue de Saint-Agrève  
43190 Tence  
04 71 56 39 25   
[www.hotel-poste-tence.com](http://www.hotel-poste-tence.com)



Menu : 24€.

Option mets et vins : 7€  
(2 verres 12.5 cl. - Viognier - Syrah  
de Delas)

Option spa pour le déjeuner : 10€  
(places limitées, hors week-end)

Petite mise en bouche



Croustade d'escargots de  
Bourgogne à la crème d'ail

Ou

Câteau de foies de volaille sauce  
financière\*



Filet de daurade sébaste sauce  
vierge (selon arrivage)

Ou

Sauté de canard sauce aux cépes \*

Ou

Onglet de bœuf au bleu  
d'Auvergne\*



Garniture de légumes



Chariot de fromages  
ou Fromage blanc



Chariot de desserts

## L'ARCHOU

Freycenet  
43200 Saint-Jeures  
04 71 59 60 62 



Menu : 16€.

### MARDI MIDI

Salade verte



Cuisses de grenouille



Grafin Dauphinois



Tarte fruits rouges crumble

### MERCREDI MIDI

Salade verte



Charcuterie de pays



Crique de pomme de terre



Crème caramel

### JEUDI MIDI

Salade frisée



Fricassée de boudins



Délice pomme marron

## L'OURS MAÇON

Route du Mazel - 43190 Tence  
04 71 65 49 99  
06 88 29 73 11   
[www.ours-macon.fr](http://www.ours-macon.fr)



Servi du 19 octobre  
au 3 novembre inclus,  
midi et soir sauf le lundi.

Menu : 24,5€

(Entrée + Plat + Fromage ou  
dessert)

Ou 27,5 € (avec fromage et  
dessert)

Option accord mets et vins  
proposée sur place.

Petite mise en bouche



Foie gras poêlé aux quatre épices  
et chutney de pommes (3€ sup)

Feuilleté aux Saint-Jacques et cœur  
de Poireaux

Aspic de Bœuf aux légumes  
et sauce gribiche



Coq au vin

Ou

Filet de brochets (ou selon arrivage)  
rôtis à la sauge



Assortiment de fromages secs  
ou Caillés doux



Assiette gourmande d'autrefois

## AU BORD DU LIGNON

31 route du Mazet  
43400 Le Chambon-sur-Lignon  
09 80 68 32 23 



Servi du 19/10 au 3/11 tous les  
midis, ainsi que les vendredis et  
samedis soir.

Menu 18€90

ou 19€90 avec café ou thé.

Ficelle picarde

Ou

Petite salade de pot-au-feu



Petit salé aux lentilles AOP  
du Puy-en-Velay

Ou

Galette de pomme de terre gratinée  
au bleu et son jambon à l'os



La fougardade et sa glace au foin  
ou brioches perdues et sa glace  
châtaigne

### MENU 100% VÉGAN la veille)

Soupe de betterave et cresson



Méti-Méto de légumes anciens,  
en purée ou cuisinés



Moelleux au chocolat végétal

LA CABRIOLE  
FERME-AUBERGE



Paulhachon  
43190 Tence  
04 71 65 05 22 



Servi les 19 et 20 octobre, les  
26 et 27 octobre, les 1, 2 et 3  
novembre à midi sur réservation.  
Menu : 24€, 14€ - de 12 ans.

Hors d'œuvre cabriole avec fromage  
de chèvre et charcuterie



Navarin d'agneau

Ou

Veau marengo et légumes



Fromages secs de Paulhachon

Ou

Petite faisselle à la crème



Assiette gourmande

LE THYMALLUS

50, route de Saint-Agrève  
43190 Tence  
04 71 59 89 08  
06 74 62 29 50 

[www.tence-restaurant-traiteur-  
thymallus.com](http://www.tence-restaurant-traiteur-thymallus.com)



Servi lundi, mardi et jeudi à midi,  
ainsi que vendredi, samedi,  
dimanche midi et soir. Fermé les  
mercredis.  
Menu : 25€

Cassolette d'escargots à l'ancienne  
en Terrine de chasse maison



Fricassée de veau de pays aux  
champignons en cocotte

Ou

Grenouilles du Thymallus en bonbon  
surprise



Ardoise de fromages de producteurs



Bab Ardéchois ou vacherin glacé  
aux fruits rouges du Mas de Tence



## Val'Eyrieux ... Ardèche

### LA TABLE DE FRED

Domaine de Rilhac  
07320 Saint-Agrève  
04 75 30 20 20 

[www.domaine-de-rilhac.com](http://www.domaine-de-rilhac.com)



Servi du 19 octobre  
au 3 novembre (sauf le 01/11)  
Midi et soir.  
Menu : 29 €

Velouté de courges aux châtaignes



Salade ardéchoise



Joues de porc à l'orange  
accompagnées d'une bombine



Desserts maisons en assortiment

### BRASSERIE LE VERDUN

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

Sur réservation à l'Office de Tourisme.



Servi le mercredi 23 octobre à  
midi, dans le cadre de la « balade  
gourmande ».  
Menu : 25€  
(apéritif - vin - café compris).

Apéritif maison (Gentiane ou Birlou)



Soupe à l'oignon croûtons  
et fromage



Gâteau de foie de volaille  
et mousseline de tomates



Fromage de pays



Assiette gourmande

### RESTAURANT FRAYSSE

10, place de Verdun  
07320 Saint-Agrève  
04 75 30 13 31 



Servi le dimanche 27 octobre midi  
pour la Fête de la courge.  
Menu : 18€.

Assiette de charcuterie.



Suprême de poulet  
et son soufflé de courge



Fromage



Tarte au chocolat et potimarron



## AU RELAIS SAINT-ANDRÉ



Le village

07690 Saint-André en Vivarais

04 75 30 03 72

[www.au-relais-saint-andre.com](http://www.au-relais-saint-andre.com)



Menu servi du 19 octobre au 31 octobre les midis (fermé le lundi).

Menu : 18€.

Blanquette de veau traditionnelle et authentique

Ou

Tête de veau avec sa sauce gribiche ou ravigote



Mousse au chocolat

Ou

Île flottante

## TABLE PAYSANNE LE PÉCHÉ DE GOURMANDISE

604 route de Fougère

07690 Saint-André en Vivarais

04 75 65 72 62

[www.lepechedeparesse.fr](http://www.lepechedeparesse.fr)



Menu servi du 19 octobre au 3 novembre. Mercredi, samedi, dimanche : les midis.  
Mercredi, vendredi, samedi : les soirs  
Menu : 22€.

Option accord mets & vins : 6€  
(1 verre par plat).

Apéritif maison et amuse-bouche



Meurette d'escargots ou carpaccio de truite



Parmentier de canard confit et sa verdure



Fromage sec et « foudjou »



Pain perdu à l'ancienne, compotée de pomme rhubarbe





# Infos pratiques

## Office de tourisme du Haut-Lignon

[www.ot-hautlignon.com](http://www.ot-hautlignon.com)

04 71 59 71 56

 Tourisme Haut Lignon

[lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com](mailto:lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com)

- 2 route de Tence  
43400 Le Chambon-sur-Lignon
- 32, grande rue - 43190 Tence

## Office de Tourisme de Val'Eyrieux Ardèche Hautes Vallées

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

[www.tourisme-valeyrieux.fr](http://www.tourisme-valeyrieux.fr)

 Ardèche Hautes Vallées

[accueil@tourisme-valeyrieux.fr](mailto:accueil@tourisme-valeyrieux.fr)

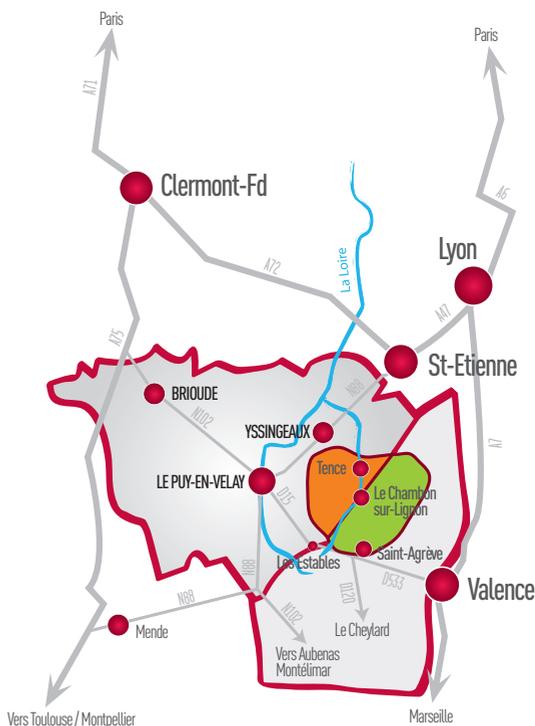
35 Grand rue - 07320 Saint-Agrève

04 75 64 80 97

Conception / création : [www.studioN3.fr](http://www.studioN3.fr) • 06 83 33 34 53

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photos : © @juans83, © A. Mounier,  
Luc Olivier/MDDT 43, Unsplash, FreePik, Shutterstock, Pixabay, partenaires de l'OTHL.



Retrouvez-nous sur [www.semainedegourmande.fr](http://www.semainedegourmande.fr)