

Le Jardin aux Escargots

Repas à la Ferme - Auberge



Juillet et août, du mardi soir au dimanche soir
(Fermé le lundi, mardi midi et samedi midi)
Mai - juin, les week-ends
Réservation conseillée - Salle cosy - Terrasse fleurie



+++ Mini-parc pédagogique pour
découvrir l'élevage des escargots



Spécialités d'escargots
Salades créatives - Bourriols gourmands
Pièce de bœuf Salers - Risotto à la truite
P'tite Raclette aux fromages d'Auvergne...
Glaces fermières - Desserts maison



Repas groupes (famille, anniversaire, clubs, associations)

Renseignements - Réservations : 06.86.72.13.27

Email : jardin.aux.escargots@sfr.fr

En savoir plus : www.le-jardin-aux-escargots.com

ou accès direct au site web en scannant le QR code →



Le Jardin aux Escargots - Sion-Haut - 15200 Le Vigean



Boutique à la Ferme



Nos escargots sont élevés à la ferme et cuisinés dans notre atelier aux normes européennes. Toutes nos recettes sont réalisées avec des ingrédients sélectionnés, dont de nombreux produits des Sites Remarquables du Goût comme le sel de Guérande, l'ail rose de Billom, les fromages (Salers, Saint-Nectaire, bleu) la noix de Martel, l'Armagnac... En surgelés ou en bocaux, retrouvez les coquilles tradition, les Fromentines (La coquille se mange !), les confits et escargotines.



En mai-juin, week-ends et jours fériés
En juillet-août, du mardi au dimanche
de 10 h à 14 h et de 17 h 30 à 21 h.

Hors saison, en fonction du travail sur l'élevage,
merci de téléphoner pour vous assurer de notre présence
Ouvert tous les jours du 15 au 31 décembre



Retrouvez en boutique des produits artisanaux
et fermiers, des vins et champagne, jus de fruits...



Testez notre sélection de produits cosmétiques
naturels à la bave d'escargots !

