



Une nouvelle organisation à l'auberge

Nous avons pris la décision de travailler différemment dès la prochaine saison. L'idée en réduisant notre activité, est d'avoir plus de temps à consacrer à nos clients, et retrouver ce contact que nous apprécions plus que tout et que nous avons peut-être un peu perdu de vue avec une activité plus intense.

Afin de proposer des produits frais exclusivement et fonction du marché, de nos producteurs locaux le plus possible, nous avons fait le choix de n'ouvrir le restaurant que le soir, et de travailler sur la base d'un menu unique. Bien entendu les enfants sont les bienvenus pour découvrir avec leurs parents nos plats : menu portion enfant jusqu'à 10 ans (nous consulter pour les tarifs).

Aussi, à partir du samedi 21 décembre 2024, nous allons donc prendre un nouveau fonctionnement, plus convivial, plus intimiste :

Pendant les vacances scolaires :

Pour l'hôtel, accueil et ouverture tous les jours à partir de 17h

Pour le restaurant, **sur réservation exclusivement**, tous les jours, excepté le mercredi soir (jour de fermeture pour le restaurant).

.

En dehors des périodes de vacances :

Pour l'hôtel et le restaurant, nous aurons 4 jours d'ouverture (soit du jeudi au dimanche inclus).

L'accueil hôtel se fera à partir de 17h, et le restaurant fonctionnera uniquement le soir.

Pour le restaurant, **sur réservation exclusivement.**

Il sera important lors de votre réservation de nous avertir sur des allergies ou intolérances à certains aliments (gluten, lactose...) ou d'un régime végétarien (dans cette alternative, si le poisson, les œufs, le fromage sont possibles)