

Auberge le Savagnin

- [Hébergement et restauration](#)
- [Restaurant](#)



Coup de coeur

Les recettes élaborées avec passion, la décoration de l'établissement ainsi que les cours de cuisine pour transmettre son savoir-faire.

Monsieur Saillard se présente comme artisan cuisinier, il est Maître Restaurateur, tout est fait maison même le pain d'épeautre produit et transformé sur le territoire. La carte s'adapte aux saisons et propose des plats travaillés avec les produits du terroirs : morilles, comté, vin jaune, légumes anciens. Il se fournit chez des fournisseurs locaux et régionaux reconnus pour la qualité de leurs produits avec qui il a établi des relations de confiance. Ses exigences : la qualité et la traçabilité. Il dispose dans son restaurant d'une petite « épicerie » de produits locaux du terroirs pour sa clientèle, et dépanne ainsi également les locaux ou les touristes de passage, itinérants. Le rapport qualité prix est justifié mais reste raisonnable. Le restaurant est situé en plein cœur de Goumois, village à cheval sur la frontière, surnommé la perle Franco-Suisse qui jouit d'une réputation touristique et d'un environnement naturel d'exception, surplombé par de hautes falaises calcaires. La décoration de l'établissement reflète avec les éléments identitaires du territoire, avec recherche d'originalité.

Caractéristiques

Une salle de restaurant et une petite terrasse en extérieur (18 personnes)

Fermé trois semaines en novembre.

Nous parlons

Allemand

Anglais



Nous suivre

[Lien vers le site internet](#)

Contact

Gérard SAILLARD

Adresse

4 route du Jura

25470

GOUMOIS

[0381678845](tel:0381678845)

gsaillard@orange.fr

Parc

Le Parc naturel régional du Doubs Horloger, un territoire qui cultive l'art de vivre et invite à la découverte de plaisirs authentiques !



Parc
naturel
régional
du Doubs Horloger

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam)

automatisées.



What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

[Get new captcha!](#)