Restaurant l'Auberge de Kerhinet

- Hébergement et restauration
- Restaurant

Coup de coeur

Ces deux amoureux du territoire et de la bonne cuisine se sont, depuis toujours, donnés pour mission de mettre en avant les couleurs locales. Fervent défenseurs de la cuisine de terroir, ils travaillent avec les producteurs locaux et s’engagent dans des démarches de qualité. La cuisine du chef est à l'image de ce lieu authentique et singulier qu'est le village de Kerhinet.

L'Auberge de Kerhinet est située au coeur d'un village typique briéron. On y accède à pied en laissant sa voiture sur le parking obligatoire.
Au gré ses saisons et des produits locaux, le chef Hervé Michels et son équipe vous proposent des plats

typiques de Brière.

Caractéristiques

Pour une ou plusieurs nuits au cœur du village de Kerhinet, dans une jolie chaumière, nous vous accueillons dans nos 6 chambres récemment rénovées.

Horaires d’ouverture

Lundi : fermé
Mardi : 10 h 00 – 22 h 00
Mercredi : 10 h 00 – 22 h 00
Jeudi : 10 h 00 – 22 h 00
Vendredi : 10 h 00 – 22 h 00
Samedi : 10 h 00 – 22 h 00
Dimanche : 10 h 00 – 17 h 00

Nous suivre
https://www.aubergedekerhinet.com/

Contact

Hervé et Catherine Michels
02 40 61 91 46
aubergedekerhinet@orange.fr

Adresse

auberge de Kerhinet
ville de Kerhinet
44410
Saint-Lyphard
02 40 91 32 36
contact@aubergedekerhinet.com
Parc

Situés entre la Loire et la Vilaine et à seulement quelques kilomètres de Nantes, Le Parc naturel régional de Brière s'étend sur un territoire de 56 500 ha dont 21 200 ha de zones humides.

Parc naturel régional de Brière

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué contact@aubergedekerhinet.com

CAPTCHA

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

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

Envoyer