

RESTAURANT LE FAITOUT Cuisine du terroir

Tél : +33 (0)4 67 24 16 99 - Mobile : +33 (0)6 71 82 72 48

1, place du pont - 34360 BERLOU

Email : lefaitout@gmail.com

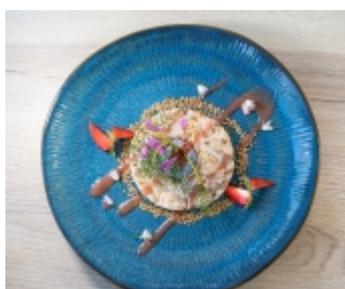
Site internet : <https://www.lefaitout.net/>

Passionné par sa région, Frédéric Revilla choisit ses produits parmi les producteurs locaux (navet de Pardailhan, chevreaux de Combebelle, fromage de chèvre de la Treille?). Quant à Nathalie, son épouse, elle sélectionne les meilleurs crus de l'appellation Saint Chinian et les coteaux de Berlou, établissant une belle carte de vins à prix très doux.

Ayant envie de partager leurs trouvailles et de mettre tous vos sens en éveil, des cours de cuisine et une dégustation œnologique avec un viticulteur peuvent vous être proposés, ainsi qu'une promenade botanique pour reconnaître les plantes aromatiques que Frédéric utilise pour sa cuisine.

La terrasse sous les platanes, comme la belle salle contemporaine, contribuent à cette sensation de parenthèse dans le temps...

Et, pour vous, amis randonneurs, gourmands, famille nombreuse..., de nouveaux hébergements vous accueillent de 2 à 16 personnes autour d'une belle piscine et de deux spas privés ! Pourquoi s'en priver ? Plus d'infos : www.gitesberlou.com

**Fermetures annuelles :**

Fermé dimanche soir et lundi du 1er mai au 30 septembre

Fermé du dimanche soir au mercredi soir le reste de l'année

Situation géographique : en campagne, Vignobles**Langues d'accueil :** Anglais - Allemand**Détail des tarifs****Tarifs :** menu groupe à partir de **25 €** par personne (vin et café inclus)**50** couverts intérieurs et extérieurs sous toile

Equipements / Services

- parking bus
- service traiteur
- 100 couverts en service traiteur

Animations

- cours de cuisine
- soirée conte
- dégustation

