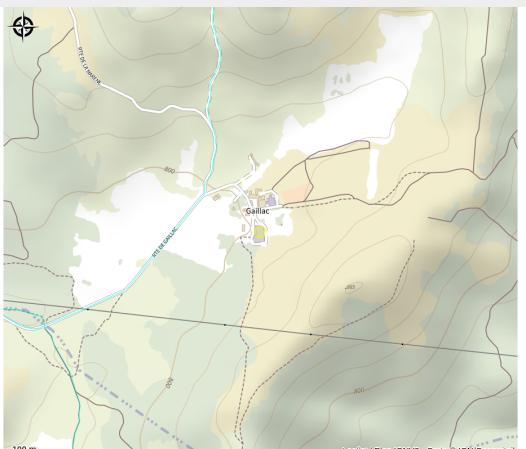


Auberge du Domaine de Gaillac

Des Gorges du Tarn au Causse du Larzac



Credit : Domaine de Gaillac (OFFICE DE TOURISME LARZAC VALLEES)



Installez-vous dans l'ancienne bergerie du Domaine de Gaillac et laissez-vous séduire par une expérience unique. Ici, chaque repas est un voyage au cœur des traditions aveyronnaises, entre convivialité, patrimoine et saveurs authentiques.

Infos pratiques

Catégorie : Où manger ?

Type : Restaurant

Description

Une ambiance unique, où la convivialité est reine

Dès que vous franchissez la porte, le décor vous transporte dans un univers rustique et chaleureux. Le lieu est une véritable immersion au cœur du patrimoine local : objets anciens, références au monde du cheval et aux métiers d'autrefois, et bien sûr, l'imposante cheminée où le **jambon à la broche** dore lentement. Dans l'esprit d'une auberge de campagne, vous vous installez à de grandes tablées et partagez les plats, servis sur de grands plateaux, pour un repas convivial et généreux.

Le moment le plus attendu ? Le **flambadou occitan** ! Une technique ancestrale où la viande est flambée au saindoux sous vos yeux. Ce rituel culinaire transforme votre repas en un spectacle fascinant. Ce partage du feu, cette saveur intense, c'est l'essence même du Domaine de Gaillac : générosité, authenticité et passion.

Une cuisine du terroir généreuse

Depuis trois générations, la **famille Arnal** perpétue une cuisine de terroir sincère, celle qui rappelle les souvenirs d'enfance. Les plats sont mijotés avec amour, mais la vraie signature de la maison, c'est la **cuisson au flambadou**. Ce contact direct avec la flamme donne à la viande un goût intense et inimitable : croustillante à l'extérieur, elle reste juteuse et tendre à l'intérieur.

Au menu, des plats incontournables qui célèbrent le Sud-Aveyron :

- **Charcuteries maison** et fromages de pays
- Le fameux **jambon à la broche** flambé
- Des spécialités locales comme le **coufidou millavois** et la **truffade**
- Selon la saison, de la **daube de sanglier** et des **crêpes au Roquefort**
- Des **desserts maison** comme le fondant au chocolat et le framboisier

Les plus du lieu

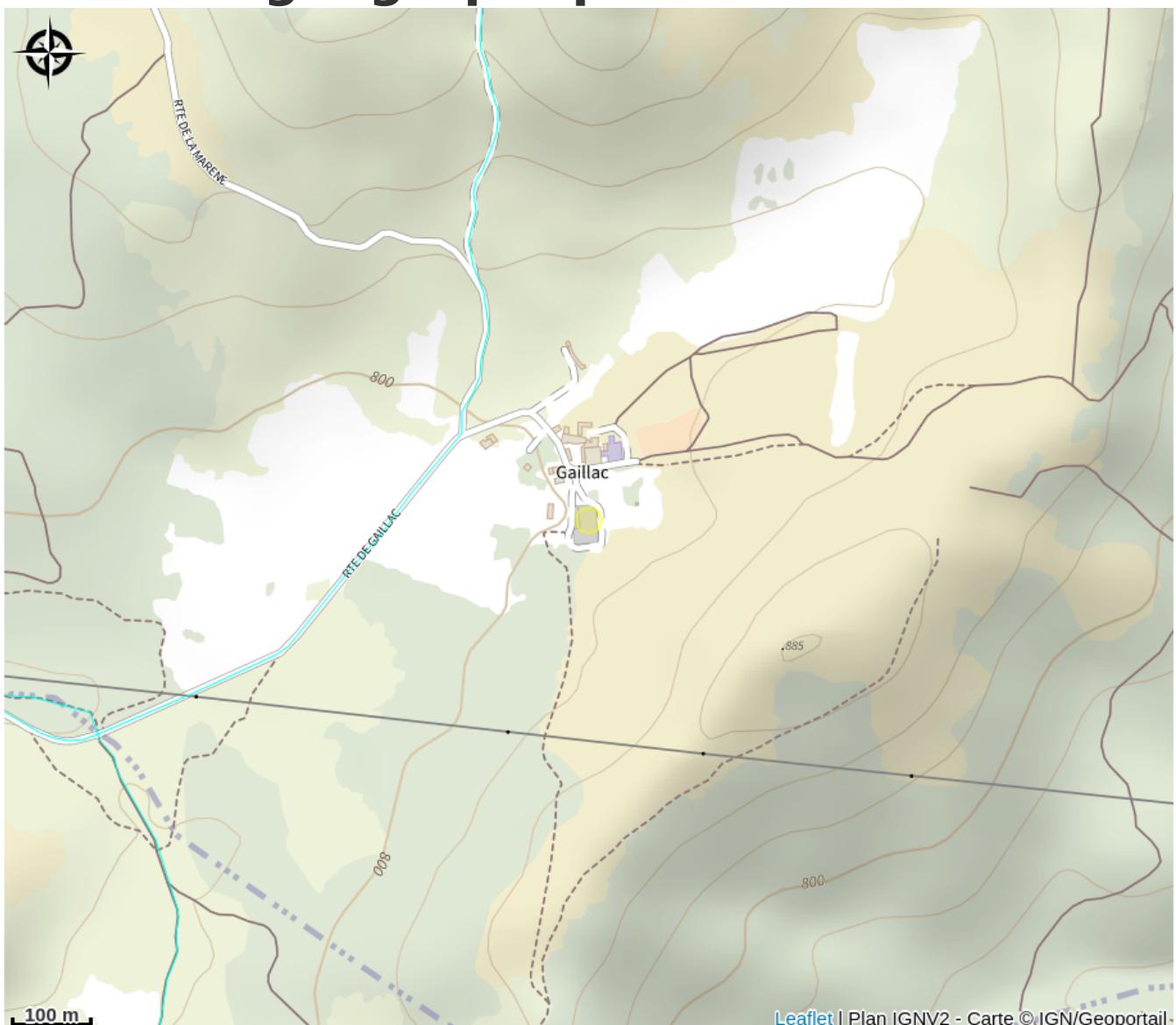
>**Un cadre unique** : repas dans une bergerie authentique avec sa cheminée monumentale.

>**Le Musée des Traditions** : mannequins, métiers anciens, scènes de vie du Sud-Aveyron, à découvrir en complément du repas.

>**Un esprit familial** : accueil chaleureux, simplicité et authenticité, portés par la famille Arnal depuis 1972.

>**Des activités sur place** : gîtes, chambres, balades à cheval avec chevaux lusitaniens, sentier d'exploration du Serre de la Lavande.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Chèque, Chèque Vacances, Espèces, Carte bancaire

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME LARZAC VALLEES le 24/10/2025

Contact

Gaillac
Route de la Couvertoirade
12230 SAUCLIERES
Tél. +33565622685 / +33565621057
contact@arnalgaillac.com
<https://www.arnalgaillac.com>