

Description

Après Pont de l'Isère et Valence, c'est là le quatrième établissement typiquement rhodanien de Michel Chabran, le chef qui cuisine délicieusement le meilleur de cette vallée mi-provençale, mi-dauphinoise. La brasserie "Le Quai", au profil de paquebot, qui navigue sur les eaux d'émeraude moirée du fleuve, est l'escale rêvée des gourmands de bonne chère dans de beaux paysages.

Situation géographique



Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Déjeuner : 12h00 - 14h00
Dîner : 19h00 - 21h30.

Tarifs:

A la carte : de 18 à 28 €
Menu adulte : à partir de 38 €.

Possibilité de service en extérieur.

Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Chèque, Chèque-Vacances Classic, Espèces, Titre Restaurant

Services:

Animaux acceptés, Accès Internet Wifi, Restauration, Restauration enfants

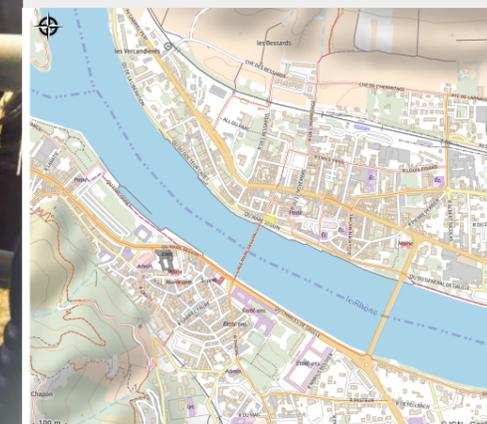
Fiche mise à jour par Ardèche Hermitage Tourisme le 11/01/2024

Contact

17 rue Joseph Péala
26600 Tain-l'Hermitage
Tél. 04 75 07 05 90
chabran@michelchabran.fr
<http://www.michelchabran.fr>

Brasserie le Quai

Vallée du Rhône



Crédit photo : noix de coquilles saint-jacques, purée de potimarron au pain d'épices et émulsion (M. Chabran)

"Le Quai" est amarré au Rhône à Tain l'Hermitage, au pied des fameux vignobles. Magnifique Terrasse au bord de l'eau avec une vue panoramique sur le Château de Tournon, la ville historique du plus ancien lycée de province.

Infos pratiques

Categorie : Restaurants