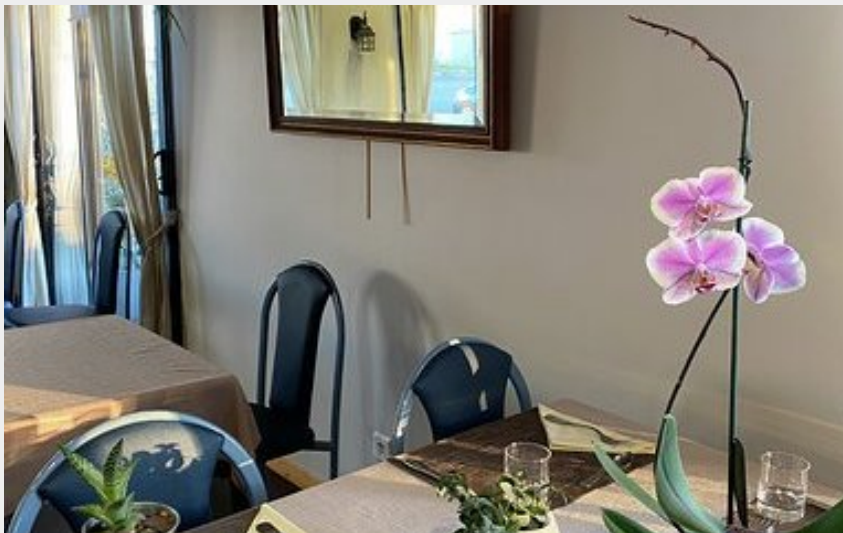


# Les salons de la ferme aux oies



Crédit photo : (OC)

*“ La cuisine est un art et tout art demande patience. ” Un restaurant à la décoration originale, rappelant ainsi l'enseigne : décorations et photographies où l'oie est mise à l'honneur. Côté extérieur, dans le parc, proches de l'étang, des oies, poules, chèvres, moutons se baladent en liberté, un*

## Infos pratiques

Categorie : Où manger

# Description

Stéphane et sa femme Nathalie font eux-mêmes leur propre foie-gras avec une pointe d'originalité : foie gras au magret, à la truffe... Ils se fournissent chez des producteurs locaux comme "La belle étoile" à Fresnay pour les produits laitiers, ou au Pré Pichaud à Arthon pour s'approvisionner en légumes de saison. En semaine, la formule du midi est à seulement 12.50 € et (à ce prix), vous y trouverez des produits frais, travaillés sur place et 100% fait maison, trois des critères du titre de "Maître Restaurateur". Le petit plus : changement de menu chaque jour et tous les week-ends : le chef, de par sa volonté de se renouveler constamment, trouve son inspiration rien qu'en tenant le produit dans ses mains. Ici, vous vous sentirez comme chez vous, dans une ambiance familiale et conviviale, où l'échange entre clients et serveurs est primordial. Les Nantais et les Nazairiens, se déplacent jusqu'aux Salons de la Ferme aux Oies pour y retrouver cette convivialité autour de bons plats gourmands. Un lieu où habitués et curieux, se confondent pour un moment savoureux. Réception/traiteur avec une salle de banquets (250 couverts). Spécialités Poissons (arrivages du marché) : St-Jacques, bar, maigre... Bonne entrecôte (viande française) Desserts/pâtisseries : avec une présentation soignée et complète Budget Formule du jour (le midi en semaine), entrée-plat ou plat-dessert : 12.50 € (change tous les jours) Ou entrée-plat-dessert : 14.50 € Ou entrée-plat-fromage-dessert : 17 € Desserts : de 7.50 € à 8.50 € Menu « Le retour du marché » (du mercredi midi au vendredi soir) : 26 € Menu « Le plaisir du week-end » (du samedi midi au dimanche midi, au choix sur la carte proposée) Direction : Nathalie et Stéphane Meurisse - Chef : Stéphane Meurisse Le restaurant a obtenu le Label Collège Culinaire de France depuis le mois de Février 2021.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

Arthon en Retz  
Impasse des Champs Fleuris  
Zone du Butai  
44320 CHAUMES-EN-RETZ  
[fermeauxoies@orange.fr](mailto:fermeauxoies@orange.fr)  
<http://www.lafermeauxoies.com>