





L'Auberge de Cercoux

L'Auberge de Cercoux est une véritable célébration de la passion culinaire, de la curiosité et du partage. En offrant un bistro savoureux et un restaurant gastronomique, le Silène, nous invitons nos clients à un voyage culinaire chaleureux et convivial, ancré dans la tradition et la qualité des produits locaux.

L'Auberge de Cercoux est le joyau d'une histoire familiale riche et passionnée, imprégnée d'excellence culinaire. Inaugurée en 2019 par Christine et Hervé Dindin, l'Auberge se veut un hommage vibrant aux traditions gastronomiques, au terroir et à l'artisanat culinaire. Après une carrière prestigieuse dans de grands établissements étoilés, Hervé, Maître cuisinier de France, et notre talentueuse cheffe pâtissière, Mailys, ont fait le choix de s'installer à Cercoux. Ils ont voulu créer un lieu qui célèbre et met en valeur les saveurs locales, tout en favorisant un esprit de proximité, d'authenticité et de partage.



Notre histoire



Le Bistro

Le Bistro offre une expérience culinaire authentique du jeudi au lundi, mêlant plats du terroir et ambiance conviviale. Mettant en avant la qualité et la fraîcheur, notre bar à viandes invite à découvrir les saveurs uniques d'une viande choisie sur place. Les brunchs dominicaux se veulent festifs, unissant des délices sucrés et salés. Notre Petit Salon offre un espace d'intimité, parfait pour des rencontres professionnelles ou des moments de détente.



Le Silène

Au Silène, du jeudi soir au dimanche, plongez dans l'art culinaire d'Hervé Dindin, Maître cuisinier de France, et savourez les desserts de Maïlys Dindin, demi-finaliste du "Meilleur Pâtissier de France". Nous proposons une cuisine locale qui change avec les saisons. Nos Menus Dégustation et Découverte vous invitent à découvrir de nouvelles saveurs chaque semaine, et notre Menu du Mois offre une expérience gastronomique abordable pour les curieux.



Nous nous engageons à offrir une expérience culinaire d'excellence tout en minimisant notre empreinte écologique. Nous privilégions les circuits courts, réduisons nos déchets grâce à un tri sélectif rigoureux, et optimisons l'efficacité énergétique de notre établissement. Nos fournisseurs locaux sont soigneusement choisis pour leur engagement dans des pratiques durables. De l'installation de réducteurs de pression et de lampes LED à l'usage de bouteilles en verre consignées, chaque aspect de notre fonctionnement reflète notre volonté de préserver l'intégrité de notre terroir tout en innovant constamment.



Nos Engagements





La Boucherie

La Vache Qui Toque, notre boucherie-épicerie fine, incarne la passion et l'authenticité de notre famille. Ici, les traditions se perpétuent : le Chef Hervé, fort de son héritage familial, sélectionne et sublime les meilleures pièces de viandes, provenant de producteurs locaux soigneusement choisis pour leur qualité et traçabilité irréprochables. Complétée par une gamme d'épicerie fine, notre boutique vous offre un éventail de saveurs régionales et de vins à déguster.





La Pâtisserie

À l'Auberge de Cercoux, Maïlys Dindin, finaliste du « Meilleur Pâtissier, les Professionnels », transforme la pâtisserie en art. Formée parmi les meilleurs, elle allie tradition et innovation pour créer des desserts personnalisés, disponibles sur commande avec 48 heures de préavis. Chaque gâteau de Maïlys est un chef-d'œuvre, promettant de faire de vos événements des moments inoubliables. Découvrez un monde de délices où chaque pâtisserie est une célébration de l'artisanat.



Christine

Alliant son expérience dans la restauration et son amour pour la région, Christine crée une expérience chaleureuse et personnalisée pour chaque client à l'Auberge de Cercoux. Son engagement à l'excellence du service assure des séjours exceptionnels et des souvenirs inoubliables.



Hervé

Maître cuisinier de France, Hervé Dindin donne vie à une cuisine gastronomique à l'Auberge de Cercoux, unissant tradition et créativité. Son parcours étoilé et sa passion pour les produits locaux et de saison se reflètent dans chaque assiette minutieusement préparée.

Mailys

Avec une carrière brillante marquée par son passage dans "Le Meilleur Pâtissier", Mailys Dindin séduit par ses créations pâtissières à l'Auberge de Cercoux et Odelys de Bédenac. Sa passion pour l'innovation et le respect de la tradition pâtissière font naître des douceurs inoubliables.

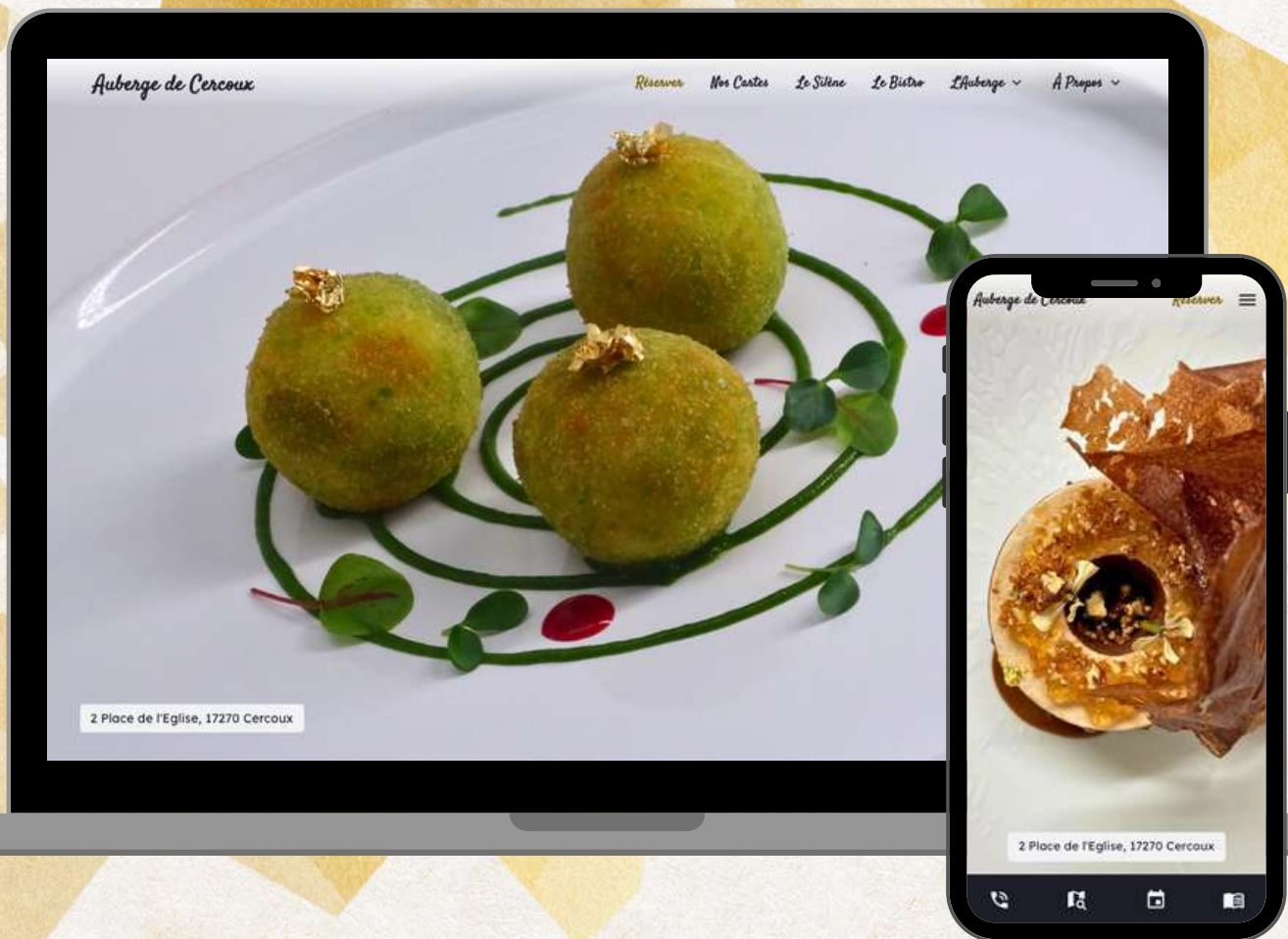


L'Auberge de Cercoux offre une gamme de services destinés aux entreprises, incluant un service de traiteur événementiel raffiné et des plateaux repas personnalisables livrés directement à votre bureau. Nos mets sont préparés avec passion, avec des ingrédients de qualité pour satisfaire les goûts les plus exigeants et pour améliorer le moral de toute l'équipe. De plus, nous proposons le Petit Salon, un espace intime et discret, parfait pour accueillir entre 8 et 10 personnes pour des réunions d'affaires discrètes ou un déjeuner d'affaires élégant. Nos services visent à rendre chaque rencontre d'affaires aussi délicieuse que productive.



Pour les Entreprises





Merci d'avoir pris le temps de découvrir l'Auberge de Cercoux. Nous vous invitons à explorer davantage sur notre site web et à suivre nos aventures culinaires sur les réseaux sociaux. Pour toute question ou information supplémentaire, n'hésitez pas à nous appeler ou à nous envoyer un courriel. Mieux encore, venez nous rendre visite pour vivre une expérience gustative unique. Et pour ne rien manquer de nos actualités, offres spéciales et recettes inspirantes, abonnez-vous à notre newsletter, Le Carnet Epicurien. Au plaisir de partager avec vous notre passion pour la cuisine authentique et locale.



contact@aubergedecercoux.com



<https://www.facebook.com/aubergedecercoux/>



<https://auberge.deercoux.com>



<https://www.instagram.com/aubergedecercoux/>



[05 46 49 95 57](tel:0546499557)



<https://aubergedecercoux.beehiiv.com/>