

RESTAURANT AU TILLEUL

LABAROCHE

Situé au cœur de Labaroche, idéalement placé pour les visites des musées alentour, l'hôtel-restaurant Au Tilleul est devenu au fil de 3 générations, fort de ses 30 chambres et d'une capacité d'accueil de 100 convives, une étape incontournable lors de visites dans le Pays Welche.



Il vous est proposé 2 menus comprenant une entrée, un plat et un dessert :

MENU TRADITIONS

Croustillant de munster crème de miel
Choucroute garnie aux 5 viandes
Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer

MENU TILLEUL

Œuf parfait en meurette au pinot noir
Bouchée à la reine, spaetzlés légumes
Le fameux crousti-choe

Les boissons comprises incluent un kir en apéritif, 1/4 de vin rouge ou blanc ou 1/2 eau minérale et un café

RÉSERVATIONS & INFOS

ESCAPADE
EN
PAYS WELCHE

RÉSERVATION
(À PARTIR DE 15 PERSONNES)
PAR MAIL
info@hotel-tilleul.fr



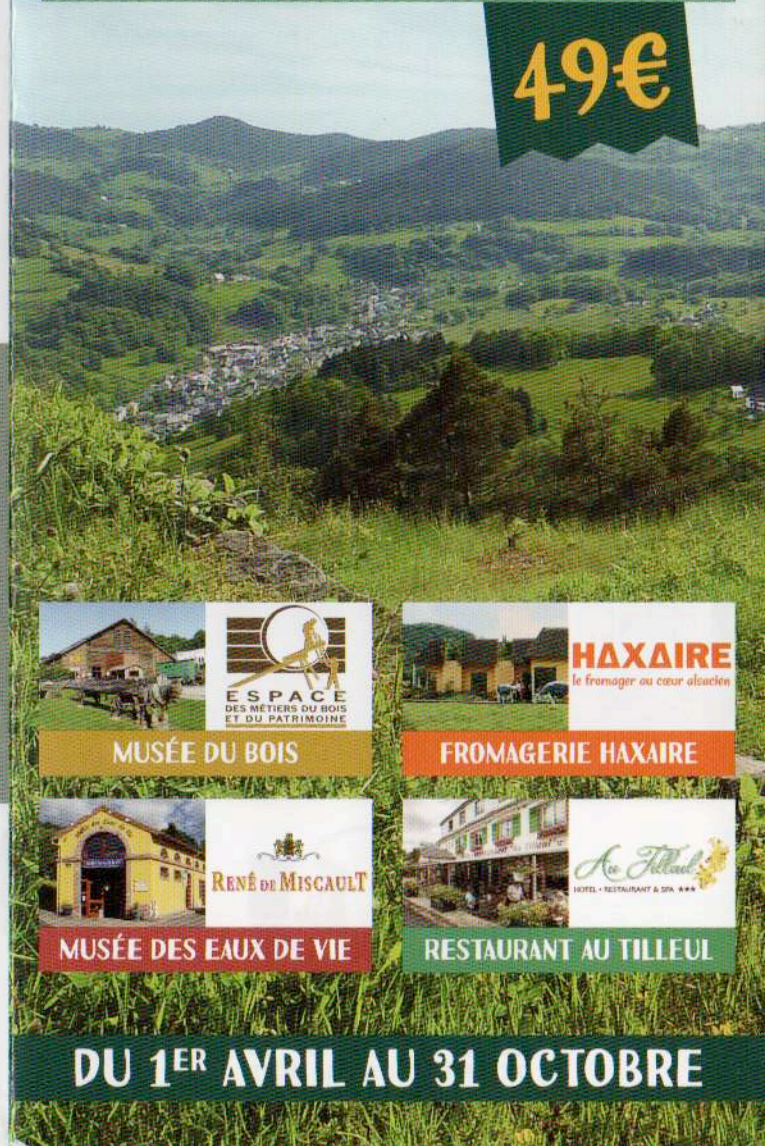
L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Ne pas fêter sur la voie publique.

NOUS SITUER



ESCAPADE EN PAYS WELCHE

49€



Au Tilleul
HOTEL • RESTAURANT & SPA ★★★



DU 1^{ER} AVRIL AU 31 OCTOBRE

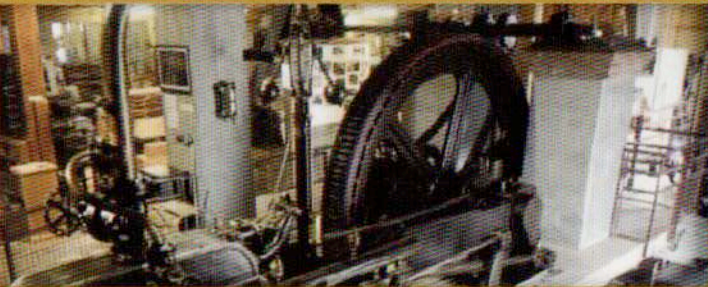
MUSÉE DU BOIS

LABAROCHE

Le savoir-faire de nos anciens présenté et expliqué par les guides, accompagné de multiples anecdotes sur la vie d'autrefois.

Des ateliers primitifs de travail du bois. Le début de la mécanisation. Venez vivre un voyage dans le temps.

Vous trouverez dans notre boutique, des objets en bois fabriqués par des artisans locaux et régionaux.



MUSÉE DES EAUX DE VIE & BRASSERIE DU PAYS WELCHE

LAPOUTROIE



Dans un ancien relais de poste du XVIIIème siècle, belle exposition d'ancien matériel de distillation et importante collection de bouteilles.



Découvrez une micro-brasserie en activité. Au cœur de la fabrication traditionnelle de la bière: brassage, fermentation, mise en bouteille...

Visite - Dégustation - Vente
**1 MIGNONNETTE ET 1 BIÈRE
OFFERTES**



RENÉ DE MISCAULT

FROMAGERIE HAXAIRE

LAPOUTROIE



Venez visiter, en Alsace, un lieu inédit sur la fabrication du Munster AOP. Un voyage à la découverte de notre savoir-faire et de notre terroir, les Hautes-Vosges.

La Fromagerie Haxaire affine des Munsters de producteurs fermiers depuis 3 générations.



Face au développement du Munster laitier et soucieux de se différencier, une fromagerie est construite en 1996 et devient la première à fabriquer du Munster AOP en Alsace. De taille humaine, la fromagerie transforme le lait biologique de la vallée.

HAXAIRE
le fromager au cœur alsacien