

Domaine du Grand Barbegal

Arles



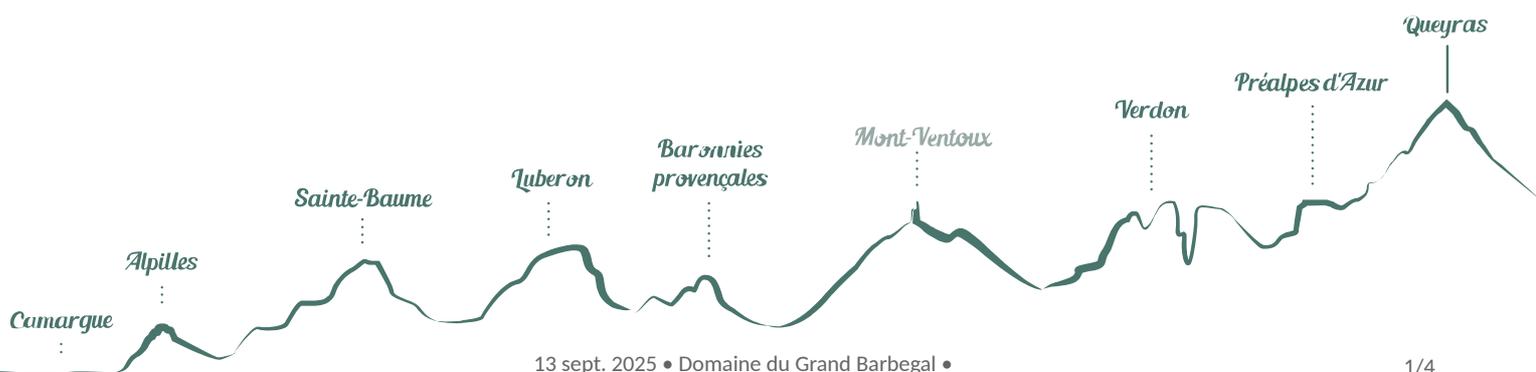
Crédit photo : 13T4008359_1_WEB.jpg

Lors de votre visite à Barbegal, il vous sera possible de repartir avec un panier de produits de la ferme, et bien sûr commandés lors de votre réservation.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

Nous vous proposons des légumes de saison. L'hiver vous pouvez retrouver le goût des poireaux, des blettes, des épinards, des choux...

Et l'été ce sera les tomates diverses et variées telles que les tomates à l'ancienne (Coeurs de Boeuf, Russes) les courgettes, les aubergines, la salade...

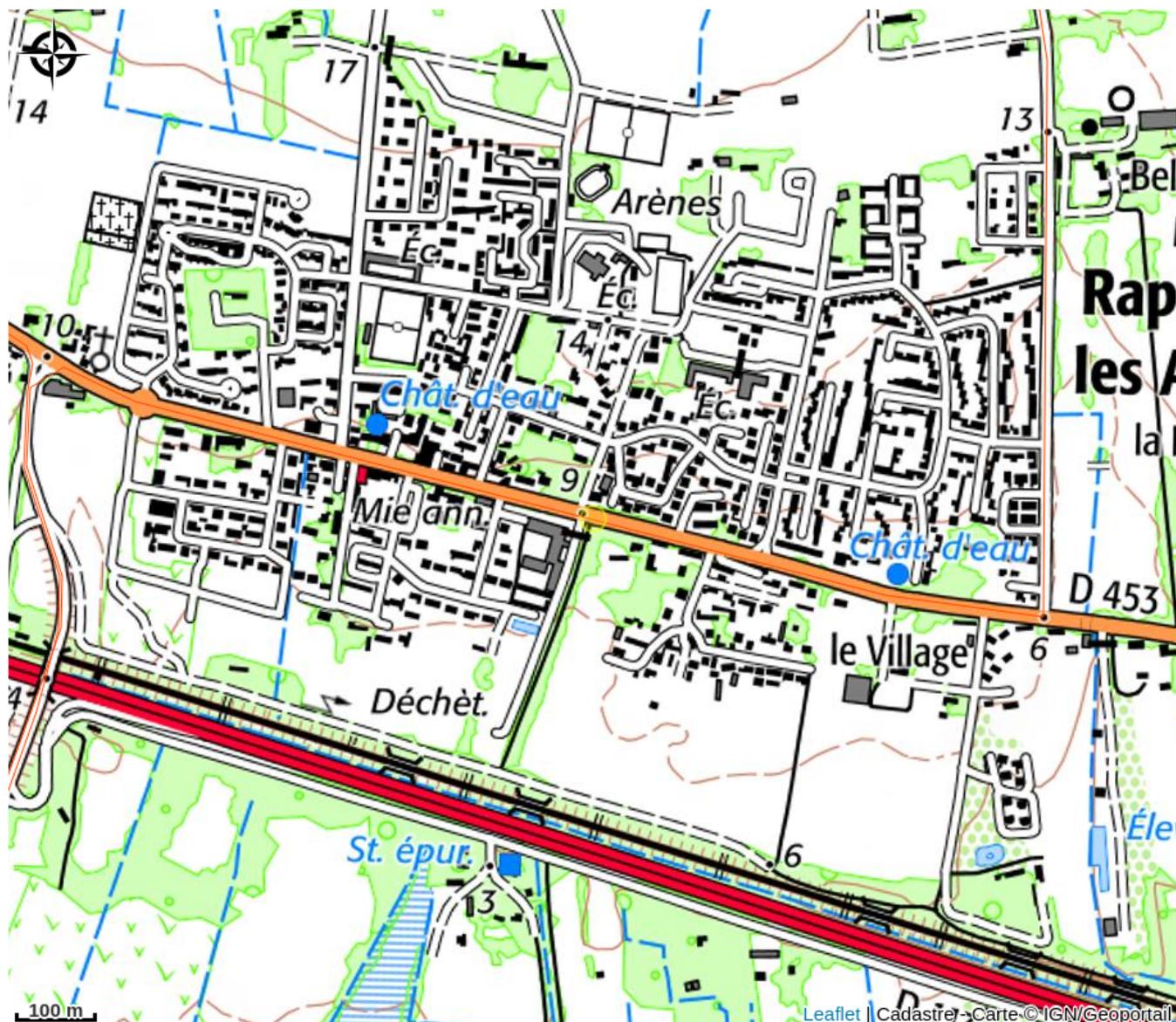
A cela se rajoute la volaille (poulets et pintades), les oeufs de la ferme, l'agneau découpés en caissette, et la viande bovine de race Gasconne (conditionnée sous-vide).

Il est important de signaler que chaque animal est élevé dans des conditions d'hygiène respectée.

Les volailles fermières élevées en parcours, nourries au blé et au maïs. Elles sont abattues après 90 jours d'élevage.

En ce qui concerne les agneaux, tous sont élevés sous la mère et se nourrissent d'herbe, de foin provenant de l'exploitation, et de maïs en complément.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Tarifs:

Accès libre.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme d'Arles le 12/09/2025

Contact

13280 Arles

Tél. 04 90 54 63 69 / 06 82 93 49 80

ferme.auberge.barbegal@wanadoo.fr