

L'Araignée Gourmande

Laragne-Montéglion



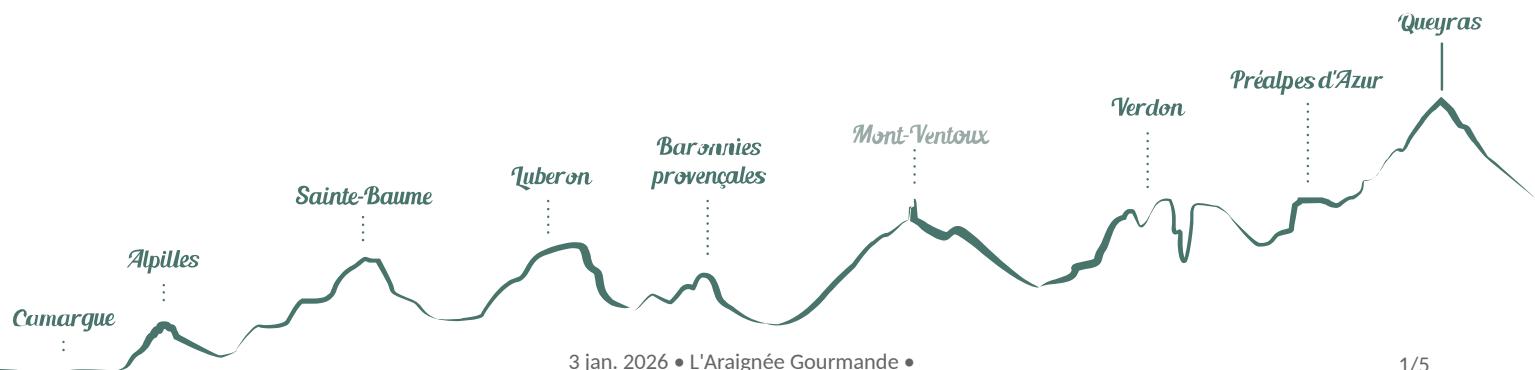
Crédit photo : L'Araignée Gourmande - Laragne (L'Araignée Gourmande)

L'une des meilleures tables de la région, située en centre-ville de Laragne. Le chef, Thierry Chouin, vous fera déguster une cuisine de saison raffinée, élaborée avec les produits locaux. Mickaëlle, son épouse, vous conseillera sur le choix des vins.

Infos pratiques

Categorie : Hébergement - Restauration

Type : Restauration



Description

Un accueil de grande qualité ! Des nouveautés viennent également agrémenter la carte. Equipe 100/100 laragnaise.

Plats à emporter sur commande.

Pour la dixième année consécutive, l'Araignée Gourmande a obtenu le Bib Gourmand (Guide Michelin 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 et 2025) : qui est un label décerné à un restaurant proposant une cuisine de qualité à prix modéré.

Prix de l'accueil Paca 2019 pour Mickaëlle et deux toques (13/20) au Gault & Millau 2025.

Possibilité pour groupe sur menu unique.

Pour vos repas de fin d'année d'entreprise :

Nous pouvons faire une table unique au maximum de 16 personnes.

Nous pouvons recevoir au maximum 24 personnes en trois tables de huit personnes (midi et soir).

Nous proposerons des plats à emporter pour le 24 et le 25 décembre.

Les bons cadeaux sur mesure sont toujours d'actualité.

Le restaurant sera ouvert sur un menu unique le 31 décembre et le 1er janvier.

Menu « Au fil de la saison » !!! (41 €)

Bleu du Queyras :

Sous la forme d'un Arancini, dans un velouté à la courge.

Ou

Légumes de saison :

Juste rôtis sur une tarte feuilletée aux endives caramélisées.

BB
A3

« Suivant la pêche » :

Marron en mousseline/Huile vierge.

Ou

Volaille fermière :

Rôtie aux épices douces/Jus de cuisson.

BB
A3

Les fromages d'ici. (supplément menu 5€)

BB
A3

Pomme « Royale Gala » :

Suivant l'inspiration d'Axel.

Ou

Poire William :

Dessert signature....

À la carte : l'entrée : 15 €, le plat : 22 €, le dessert : 10 €.

Menu « Lâchez prise » !!! (57 €)

Foie gras des Landes de la maison Castaing :

En médaillon, dernières prunes.

Pain grillé à l'instant.

BB
A3

Coquilles St Jacques :

Fraîches et décortiquées ici.

Bouillon « cèpes-coings-vanille ».

BB
A3

Les fromages locaux :

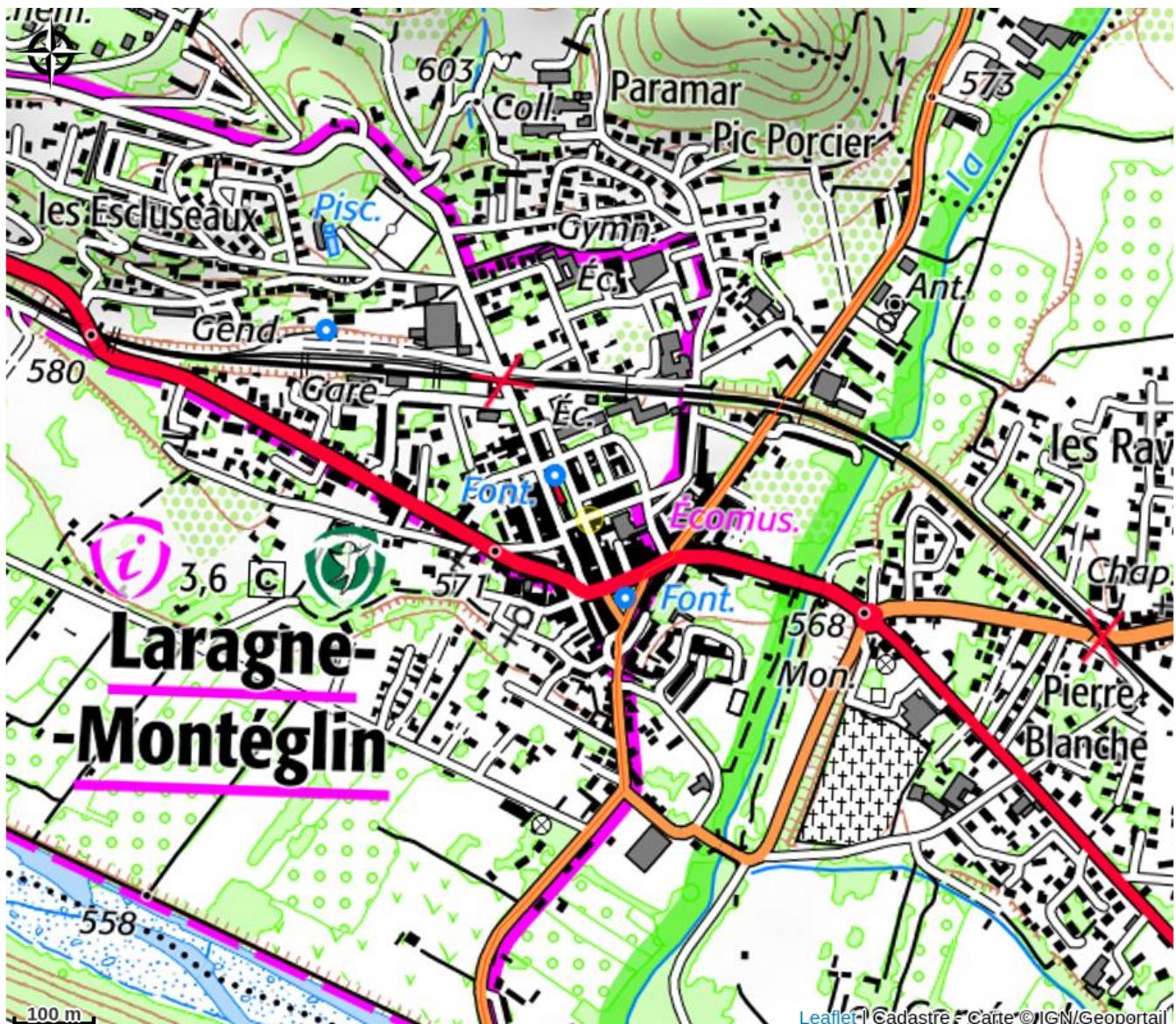
Pain aux noix.

Folie douce aux agrumes :

Tapioca, crème, fruits, meringue croquante.

À la carte : l'entrée : 22 €, le plat : 32 €, le fromage : 10 €, le dessert : 13 €.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2025 le lundi, jeudi, vendredi et les week-ends de 19h30 à 21h et de 12h à 13h30.

Tarifs:

Menu dégustation : de 41 à 57 € (Le week-end, menus le midi et le soir)

Menu enfant : 15 €

Menu du jour : à partir de 25 € (en semaine).

Formules à emporter sur commande : 20 € en semaine et 32 € le week-end.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit, Carte Ticket Restaurant, Chèque-Vacances Classic, Paiement sans contact

Services:

Animaux acceptés, Réservation obligatoire, Accès Internet Wifi, Restauration, Plats à emporter/Plats cuisinés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sisteron Buëch le 19/12/2025

Contact

8 rue de la Paix
05300 Laragne-Montéglin

Tél. 04 92 65 13 39

thierry.chouin@sfr.fr

<https://laraigneegourmande.fr>