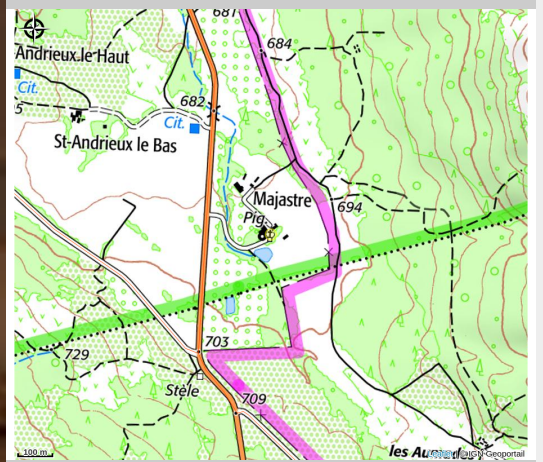


Domaine de Majastre

Bauduen



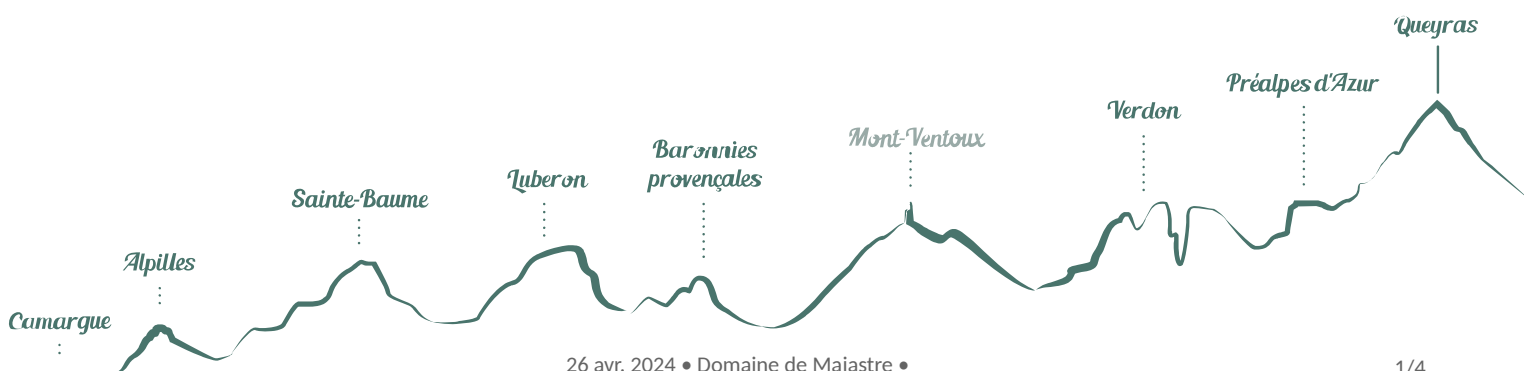
Crédit photo : Notre chef Morgan BARRA (Domaine de Majastre)

Le Domaine de Majastre est une propriété trufficole, au coeur d'un décor magnifique. En des temps anciens y résidaient des comtes, aujourd'hui y règnent les truffes noires. Le Domaine propose toute l'année des dégustations de truffes.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : A la ferme



Description

Le domaine de Majastre cache son précieux trésor dans ses terres dont l'étendue atteint 5 ha.

Vous pouvez déguster des truffes tout juste cueillies à partir de début décembre jusqu'à fin mars mais aussi participez à une démonstration de cavage de truffes avec chien.

Vente au détail de truffes :

- truffes blanches (tuber aestivum) de mai à août
- truffes noires (tuber melanosporum) de décembre à mars

Dégustation de truffes toute l'année.

Table d'hôtes :

Le jeune chef Morgan Barra a pris en charge, il y a quelques mois, les cuisines du Domaine de Majastre, la ferme auberge de son père Philippe De Santis. Il mitonne avec passion quelques bons plats de terroirs autour du diamant noir.

Formule "A la découverte de la truffe". De début décembre à la fin mars (saison des truffes).

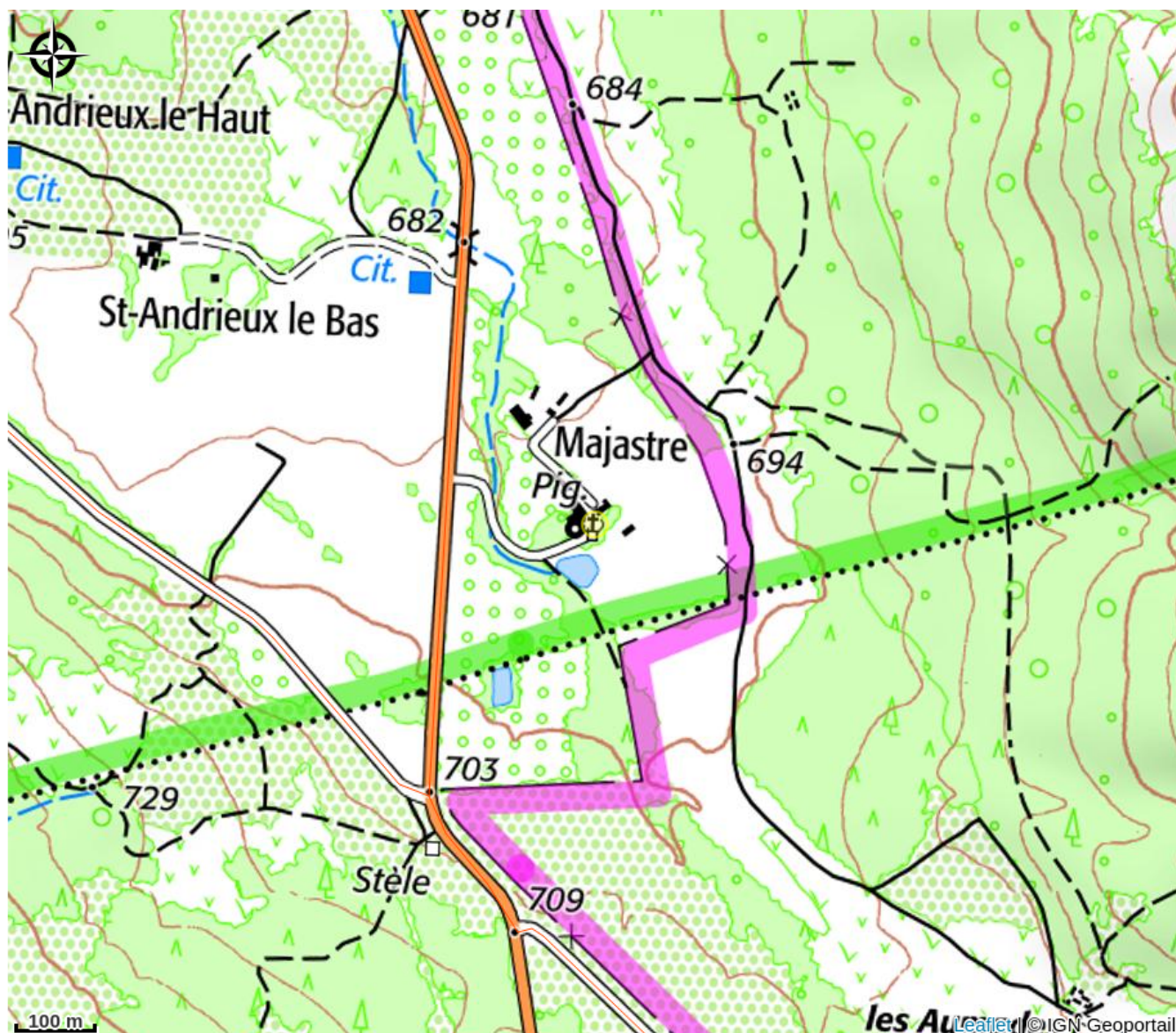
Forfait 110 euros par personne. Comprend :

- l'hébergement en chambre double
- le petit déjeuner
- repas gastronomiques aux truffes
- démonstration de recherche de truffes (cavage) avec chien

Chambres d'hôtes

Gîtes

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Hébergement, Boutique, Table d'hôtes

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal Lacs et Gorges du Verdon le 21/09/2021

Contact

D957

83630 Bauduen

Tél. 04 94 70 05 12

majastre@orange.fr

<http://domaine-de-majastre.fr>