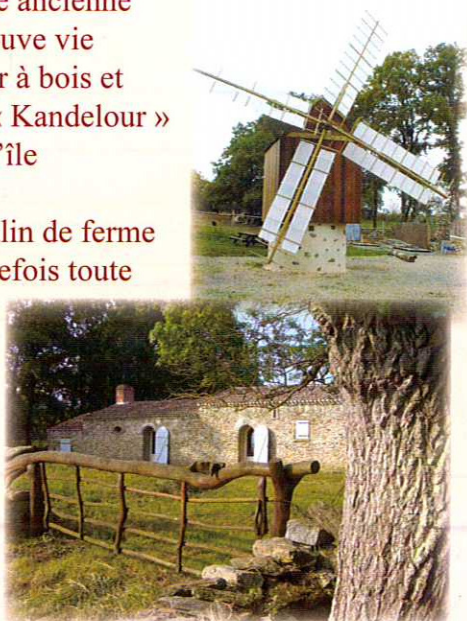


Visites

Située au cœur du pays de Retz, cette ancienne longère retrouve vie avec son four à bois et son moulin « Kandelour »
Typique de l'île d'Ouessant.

Ce petit moulin de ferme couvrait autrefois toute la côte bretonne et broyait le blé pour le pain du four banal.



Auberge

Du four à bois sortiront les fouées, ces petites galettes de pâte à pain cuites devant la flamme et gonflant en quelques secondes. Vous pourrez les déguster encore toutes chaudes et accompagnées de produits du terroir.



Ateliers du pain

Participez aux ateliers pédagogiques en mettant « la main à la pâte ». Cette activité est ouverte aux scolaires, aux groupes constitués et aux individuels.



(sur réservation)
brochure disponible

Aire de repos - Boutique

Retrouvez nos farines de céréales broyées uniquement à la meule de pierre, pains de meule, œufs fermiers, confitures, miels, sels de Bourgneuf...
Boissons, glaces de la Fraiseriaie.

