

- [Home](#)
- [Actus](#)
- [G&Co Aime](#)
- [Culture](#)
- [International](#)
- [Hôtels](#)
- [Restaurants](#)
- [Vins & Vignobles](#)
- [Marché du Gourmet](#)
- [Reportages](#)
- [Recettes](#)
- [Tests](#)
- [Terrasses](#)

Rechercher...



[Home](#) » [Restaurants](#) » Hôtel Restaurant La Dômerie



- [Restaurants](#)

mai 14

Partager



Mots-clefs

- [GG](#)
- [Reportage Aveyron 2](#)
- [Restaurants](#)
- [Restaurants France](#)

Articles similaires

- [Aux Caprices d'Aubrac](#)
- [Restaurant Gilles Moreau – Laguiole \(Aveyron\)](#)
- [Restaurant du Vieux Pont – Nicole & Michèle Fagegaltier](#)
- [Reportage Aveyron](#)
- [Les Grands Plats Classiques de Brasseries](#)

Restaurants France

Like 0



Hôtel Restaurant La Dômerie

à Aubrac (Aveyron) par Patrick Faus

66666



... un bonheur hors du temps ...

L'Aubrac est rude. L'Aubrac est beau. La lande presque nue, où l'herbe pousse courte, où seuls les sapins arrivent à pousser, rien n'arrête le vent qui balaye tout sur son passage. L'hiver est impressionnant. C'est le temps où les animaux et les hommes se protègent, se réchauffent entre eux, ne sortant que pour le strict nécessaire. L'été, frais de toute façon, est une merveille de la nature préservée. Une sorte de paradis inviolé que l'on peut découvrir, parcourir à pied, à vélo, pour respirer et s'imprégner de cet air pur qui vous fouette les sangs et vous redonne l'envie de vivre.

L'Aubrac est mystique. Comme tous les lieux difficiles et en apparence inhospitaliers, des hommes ont choisi à travers les siècles de s'y retirer pour se trouver face à face avec leurs certitudes. Eglises romanes, monastères, routes des grands pèlerinages, le spirituel est omniprésent et vous saisit au détour d'un chemin ou d'une étable. La vie fut longtemps en ces contrées question de survie. Aujourd'hui, elle demeure difficile et la surpopulation n'est pas pour demain.

Étonnant de voir, lorsque l'on quitte la douce vallée du Lot comment en quelques vingt kilomètres, le paysage change, la végétation se fait plus rare, l'air devient plus frais à chaque virage, et l'Aubrac enfin s'offre à vous, à 1 300 mètres d'altitude. Il faut le mériter.



Au centre du village d'Aubrac, le bien nommé, trône une bâtisse qui ressemble furieusement à son environnement. Grosses pierres apparentes, construction sans fioritures, quelques arbres devant et une petite terrasse pour les beaux jours. Accueillante simplicité, et là encore une rudesse qui rassure. Alors que le froid de la fin de journée commence à vous pénétrer, on sent qu'il va faire chaud à l'intérieur, que l'accueil sera simple mais chaleureux, qu'il y aura une grande cheminée dans la salle à manger, et qu'il fera tellement bon de s'asseoir à l'une des tables, propres et bien nappées.



À la carte, il y a un menu terroir, un menu tradition, une belle soupe paysanne aux légumes savoureux et au jarret, servi en soupière sur la table. On ne plaisante pas avec ces choses là.



Truite meunière, à l'ancienne avec des grosses pommes de terre vapeur, au beurre.



Pour finir, une Tarte maison aux reines-claude, fruits savoureux et un sablé épais comme on les aime par ici. Un bonheur hors du temps, où le plancher craque quand on marche, où les gens se régalent, et on ne le quitte que pour se glisser dans les draps pour une nuit sans escale.



Hôtel de la Dômerie

12470 Aubrac

Tél : 05 65 44 28 42

www.hoteldomerie.com

Logis de France

Ouvert du 1er avril au 15 novembre, et en décembre

23 chambres de 72 € à 98 €

Petit déjeuner : 12 €

Restaurant La Dômerie

Fermé le midi en semaine, sauf juillet-août

Menu Terroir : 24,50 € (3 plats)

Menu Tradition : 28 € (3 plats)

Menu Prestige : 38 € (3 plats)

Carte : 35 € environ

Lire la suite: [Le Buron de Camejane – La vraie tradition fromagère des plateaux de l'Aubrac](#)

Retrouvez la totalité des articles « Reportage Aveyron » dans le lien ci-dessous:

<http://www.gourmetsandco.com/tag/reportage-aveyron-2/>



[Haut de page](#)

Facebook



Gourmets&Co



2 455 personnes aiment Gourmets&Co.



Actus



Notre Classement restaurants

Cliquez sur les **G** ci-dessous.

66666: [cuisine exceptionnelle](#)

6666: [cuisine de haut niveau... à tous les niveaux](#)

666: [cuisine intéressante et gourmande](#)

66: [cuisine d'un bon niveau](#)

6: [cuisine banale](#)

Articles recents

-  [Ralph's](#) Posté le 19 mai 2015
-  [Zébulon](#) Posté le 19 mai 2015
-  [Lazare](#) Posté le 17 mai 2015
-  [La Lorraine](#) Posté le 15 mai 2015
-  [Reportage Aveyron](#) Posté le 14 mai 2015
-  [Hôtel Restaurant des Voyageurs à Saint Chély D'Aubrac \(Aveyron\)](#) Posté le 14 mai 2015
-  [Hôtel Restaurant La Dômerie à Aubrac \(Aveyron\)](#) Posté le 14 mai 2015
-  [Le Buron de Camejane](#)
[La vraie tradition fromagère des plateaux de l'Aubrac](#) Posté le 14 mai 2015

Archives

Choisir un mois 

Catégories

- [Edito](#)
- [Archives](#)
- [Partenaires](#)
- [Contact](#)

Philosophie



Si le gourmand est celui qui est avide de connaître, si le gourmet est celui qui apprécie la bonne chère et le bon vin, les deux sont synonymes de gourmandise et donc de plaisir. A Gourmets&Co, nous serons volontairement et délibérément du côté du plaisir.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ CONSOMMER AVEC MODÉRATION | Copyright © 2011-2014 Gourmets&Co, Tous droits réservés.

»