

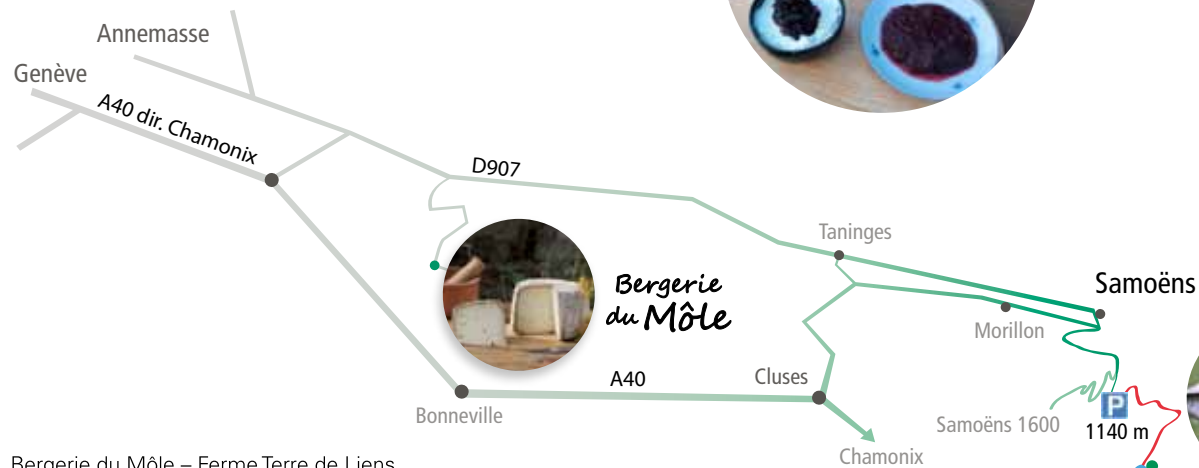
Alpage du Lac de Gers, Samoëns, Haute-Savoie

Petite restauration bio à la bergerie d'alpage du lac de Gers :

Salade du Berger, planchettes de fromages assortis (brebis, chèvre, vache et charcuterie), café, thé, sirop, jus de fruits, desserts maison.

Fromages – salades du jardin à emporter.

Ouvert tous les jours de l'été, terrasse face au lac.



Bergerie du Môle – Ferme Terre de Liens

Troupeau de brebis de race locale Thônes et Marthod, élevées en agriculture biologique et biodynamique.

Jean-Marie Delavigne, agriculteur-fromager.

Vente d'agneaux d'alpage et d'une sélection de fromages biologiques de brebis, de chèvre et de vache.

St Jean de Tholome – Genève – Samoëns

jeanmariedelavigne@yahoo.fr
www.bergeriedumole.fr

Se rendre à la bergerie d'alpage du lac de Gers :

Depuis Samoëns, montez en direction de Samoëns 1600 / Plateau des Saix pendant une dizaine de minutes. Aux deux tiers de la montée, prenez sur votre gauche le chemin de Lédédian qui aboutit 1 km plus loin au parking du pont de Lédédian. De là commence la balade ombragée qui mène au lac de Gers en 1h30 à 2h. En commençant à contourner le lac par la gauche vous ne pourrez manquer notre accueillante bergerie.



Alpage du
Lac de Gers
1530 m



