



NOS VALEURS

Chaque jour, dans notre cuisine au cœur de la nature et avec nos équipes, nous sensibilisons notre clientèle à une consommation plus respectueuse de l'environnement et de l'humain. Nous choisissons des producteurs respectueux du vivant. Notre carte est composée de produits de saison et nous entretenons une démarche écologique dans le tri de nos déchets.

Nous partageons également ces valeurs dans la décoration de notre maison. Nous aimons chiner, réutiliser, retaper nos meubles afin de leur donner une seconde vie.

Nous vérifions la provenance de nos produits et pour l'entretien et le nettoyage de nos surfaces, nous nous fournissons en produits d'entretiens écologiques et rechargeables afin de minimiser l'impact des emballages sur l'environnement. Tout pour respecter la faune et la flore environnante.



NOTRE HISTOIRE

Au printemps 2021, nous avons ouvert La Maison du Gasseau à St Léonard des Bois. Avec les différentes expériences de Victoire et Dorine en cuisine et l'aide de toute l'équipe, nous vous proposons un lieu hors du temps offrant une parenthèse de charme au cœur des Alpes Mancelles, site nature classé Natura 2000.



Notre philosophie est de vous faire vivre un moment inoubliable dans un havre de paix, alliant sérénité, bien-être et cuisine responsable.

La situation géographique du domaine offre une grande diversité d'activités dans ses environs pour ravir les sportifs et les amoureux de la nature.



Domaine du Gasseau
Route de Saint Cénéri
Saint Léonard des Bois
72130



@lamaisondugasseau



La Maison du Gasseau

02.53.96.72.33

lamaisondugasseau@gmail.com

www.lamaisondugasseau.com



La Maison Du Gasseau

Victoire, Dorine et toute l'équipe vous accueillent au cœur des Alpes Mancelles dans un lieu de vie éthique regroupant :

Hôtel - Gîte - Restaurant - Espace bien-être

HÔTEL - GÎTE

Évadez-vous dans notre maison, aménagée pour votre confort, dans un esprit chic et bohème.



Pensée - Bleuet - Camomille

Nous vous accueillons dans trois chambres doubles avec un lit king size, une décoration minimaliste et une vue imprenable sur la nature environnante.

À partir de 130 €



Hysope - Lavande Reine des près

Nous disposons de trois suites familiales avec des lits ajustables selon vos souhaits. Chacune d'entre elles est composée de deux chambres séparées avec des espaces communs.

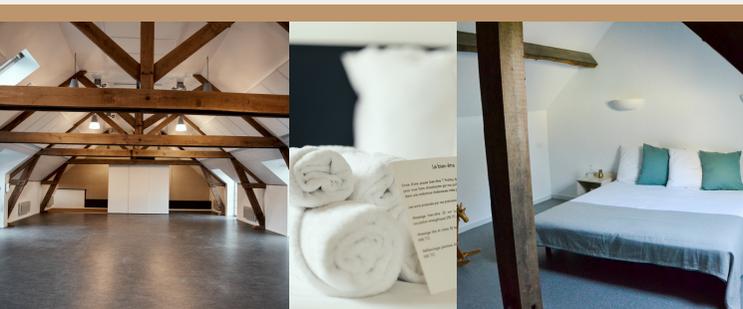
À partir de 195 €

Gîte

Petite maison de caractère avec une entrée privée. Vous y trouverez une salle de bain, une cuisine entièrement équipée, un salon avec un lit double, une chambre double et une chambre "dortoir" modulable.

À partir de 120 €

Pour vos événements, nous mettons à votre disposition une salle paisible, élégante et spacieuse, chauffée et lumineuse, dont la vue est ouverte sur la nature environnante.



ESPACE BIEN-ÊTRE

Envie d'une pause bien-être ? Profitez de votre séjour à La Maison du Gasseau pour vous faire chouchouter par nos professionnelles de la relaxation dans une ambiance chaleureuse créée pour vous.

Nos thérapeutes



Corinne



Sonia



Véronique



Les soins proposés par nos praticiens :

Massage Californien	1h	80€
Massage Terre et Ciel (réflexologie plantaire et massage de la tête)	45 min	60€
Massage Tonique Dos et Tête	45 min	60€
Massage Relaxant Energétique	1h15	90€
Massage Enfant	30 min	30€



LE RESTAURANT

Dans une ambiance conviviale, nous vous accueillons dans notre salle de restaurant et sur notre terrasse au milieu de la nature. Le produit brut est notre source de créativité, de la terre à l'assiette. Une cuisine Bio en circuit court, engagée et généreuse directement issue des producteurs de la région. Notre carte change régulièrement en fonction de la saison, des produits et des conditions météorologiques. Nous proposons des plats à base de viande et de poisson ainsi que de magnifiques assiettes végétariennes.

Nous proposons des formules déjeuner à 24€ en semaine. Le soir et le weekend, vous trouverez à la carte, des entrées comprises entre 8€ et 10€, des plats entre 16€ et 22€, des desserts entre 8€ et 10€.

Nos vins proviennent principalement de la Loire cultivés en biodynamie. Nos jus de producteurs locaux et nos spiritueux de Maisons engagées.

RECONNAISSANCES ET LABELS

Nous sommes heureuses de mettre en avant notre savoir-faire et nos valeurs à travers ces références reconnues.

- Les tables et auberges de France
- Le Gault et Millau
- Ecotable
- Guide du Routard 2023
- Fooding

