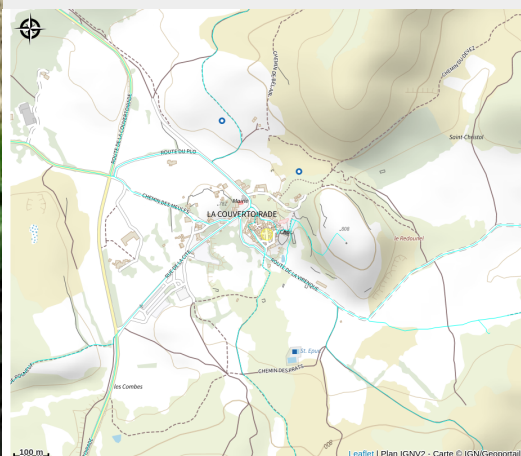


# L'Auberge du Chat perché

Des Gorges du Tarn au Causse du Larzac



Crédit photo : L'Auberge du Chat perché (OFFICE DE TOURISME LARZAC TEMPLIER CAUSSES ET VALLEES)



*L'Auberge du Chat Perché vous ouvre ses portes dans un décor chargé d'histoire à la Couvertorade. Installez-vous dans la salle voûtée en pierre, réchauffée par la cheminée, ou profitez de la terrasse ensoleillée sur la place centrale du village.*

## Infos pratiques

Categorie : Où manger ?

# Description

## Une halte gustative dans une maison typique du causse

L'Auberge du Chat Perché charme d'emblée par son **cadre authentique et apaisant**. Le repas se prend, au coin du feu, dans une **salle voûtée en pierre**, au caractère intemporel, où la douceur d'une ambiance feutrée se mêle aux notes de jazz et de soul. Quand revient la belle saison, la **cour intérieure ombragée**, véritable « **jardin secret** », invite à savourer un moment de quiétude, comme suspendu hors du temps.

## Une expérience qui éveille les sens

À l'Auberge du Chat Perché, le repas est un véritable spectacle. Les viandes grillent doucement au **feu de bois**, sous vos yeux, et diffusent un parfum irrésistible qui emplit la salle. La chaleur des pierres anciennes, la fraîcheur des herbes cueillies au jardin et le crépitement du foyer composent une atmosphère unique, à la fois **chaleureuse et authentique**.

Que vous soyez en famille, entre amis ou en couple, vous apprécierez l'accueil chaleureux de Laetitia et Hervé, attentifs à vos envies et soucieux de proposer une table ouverte à tous, y compris aux **végétariens, véganes et intolérants au gluten**.

## Une cuisine au feu de bois et aux saveurs du terroir

À l'Auberge du Chat Perché, on déguste une cuisine sans prétention de véritable qualité. On y met à l'honneur une cuisine qui marie produits locaux de saison et créativité.

- **Grillades au feu de bois** : saucisse paysanne et aligot artisanal, agneau bio de Saint-Maurice-de-Navacelles, pièces de bœuf Aubrac ou Charolais.
- **Inspiration terroir et monde** : truite fario bio du Durzon, burger de porc confit au sirop d'érable et bière du Larzac, assiette végétarienne et végane sans gluten aux saveurs épicées et créatives.
- **Douceurs maison** : crème brûlée, tarte au citron sans gluten, café gourmand ou "bulle gourmande" au champagne.

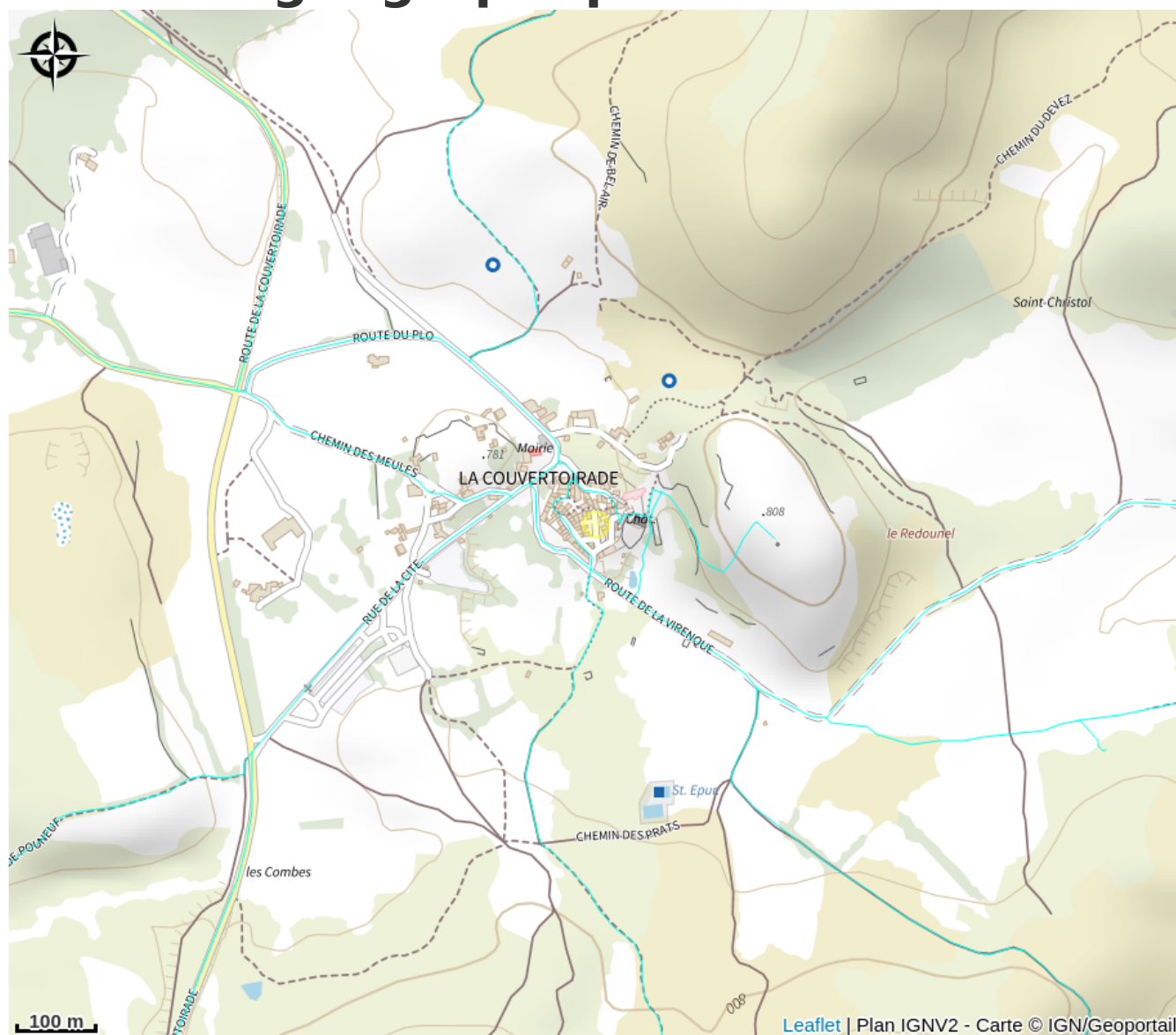
[Voir la carte](#)

## Un cadre touristique exceptionnel

Avant ou après votre repas, laissez-vous séduire par le charme de La Couvertoirade : ses **ruelles pavées**, son **chemin de ronde**, son **moulin à vent** et son patrimoine templier et hospitalier. Ici, le plaisir de la table se prolonge dans la découverte d'un site médiéval d'exception, en plein cœur du Larzac.

Envie de prolonger le plaisir? L'auberge possède également une chambre à louer : [en savoir plus](#)

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Virement

*Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME LARZAC VALLEES le 13/01/2026*

## Contact

Rue Droite

12230 LA COUVERTOIRADE

Tél. +33565421461

[laetitiabarber@yahoo.com](mailto:laetitiabarber@yahoo.com)

<https://www.aubergeduchatperche.com>