

Domaine du Petit Mylord

CC Beaucaire Terre d'Argence



Crédit photo : Confitures et confits de fleurs (Domaine du Petit Mylord)



Venez découvrir le domaine du Petit Mylord, à Beaucaire (Gard). Dans un cadre naturel, dégustez des produits du terroir fait-maison : confitures artisanales, confits de riz et de fleurs.

Infos pratiques

Catégorie : Accueil Vélo

Description

Au cœur d'un domaine du XVIIIe siècle à l'environnement préservé, Valérie GALLON, agricultrice, vous fait découvrir son univers et ses produits du terroir. Une production qui vit au rythme de la nature.

Un accueil chaleureux dans un authentique mas provençal.

C'est au fil des mois et de ses cueillettes insolites (coquelicots, thym, pissenlit, lavande...) sur le Domaine, que Valérie cuisine avec passion des confitures, des confits de fleurs et de plantes aromatiques pleines de saveurs et de couleurs. Le Domaine du Petit Mylord produit également sa propre huile d'olive.

Elaborés à l'ancienne, au chaudron, confitures et confits de fleurs raviront vos papilles et accompagneront vos plats... sucrés ou salés !

Pour les plus curieux et passionnés de nature, c'est au court des ateliers découvertes des plantes, fruits et herbes aromatiques que petits et grands parcourent le parc arboré et les prairies. Lors de cueillettes insolites, les participant pourront les cuisiner en beignets, tisanes, confitures, sirops,... Pour une dégustation des plus originale et conviviale !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 13/01 au 19/12/2025 du lundi au samedi de 9h à 18h.
Fermetures exceptionnelles les 1er mai et 14 juillet.

Tarifs:

Entrée libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Accès Internet Wifi

Fiche mise à jour par Terre d'Argence Tourisme le 05/07/2025

Contact

6482 chemin de Beauvoir

CD15

30300 Beaucaire

Tél. 04 66 59 55 32

contact@domainedupetitmylord.com

<https://www.domaine-du-petit-mylord.com/>