

Auberge Paysanne la Terrine

Drôme



Crédit photo : Salle de restaurant (HT TOURISME)

Sur les bases d'un ancien moulin entièrement brûlé en 1971, le patron et son équipe ont reconstruit cette auberge paysanne où vous dégusterez les produits de la ferme cuits au four à bois.

Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

Description

Depuis 1979, c'est dans ce cadre champêtre inédit que nous vous régalons avec notre menu. Vous pourrez déguster nos produits de la ferme (cochons, terrines de canard, caillettes, rillettes, pains et pognes) cuits dans notre four à bois. Spécialité du chef : cochon à la broche

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 25/01 au 14/12/2025 le mardi et les week-ends.

Voici le planning de nos ouvertures pour le mois de Juillet (service le midi uniquement) :

Nous fermerons fin juillet et rouvrirons les portes de la Terrine dernier week-end d'Août !

- Mardi 1er Juillet
- Samedi 5 Juillet
- Dimanche 6 Juillet
- Samedi 12 Juillet
- Dimanche 13 Juillet
- Samedi 19 Juillet
- Dimanche 20 Juillet
- Mardi 22 Juillet
- Samedi 26 Juillet
- Dimanche 27 Juillet (Dernier service avant congés d'été).

Tarifs:

Menu adulte : de 30 à 35 €

Menu enfant : de 8 à 16 €.

Tarif groupe à partir de 50 personnes.

Animations groupes : Après-midi dansant.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Accès autocar, Boutique, Restauration

Fiche mise à jour par Ardèche Hermitage Tourisme le 27/06/2025

Contact

695, Route de Chantemerle

Mercurol

26600 Mercurol-Veaunes

Tél. 04 75 07 44 20

bienvenue@la-terrine.fr

<https://www.la-terrine.fr/>