

## Description

Depuis 1979, c'est dans ce cadre champêtre inédit que nous vous régaloons 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



## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 27/01 au 20/12/2024, tous les mardis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches.  
Mardi, Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche : ouvert.

### 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 18/12/2023

## Contact

695, Route de Chantemerle les Blés  
Mercuriol  
26600 Mercuriol-Veaunes  
Tél. 04 75 07 44 20  
[bienvenue@la-terrine.fr](mailto:bienvenue@la-terrine.fr)  
<https://www.la-terrine.fr/>

## Auberge Paysanne la Terrine

Vallée du Rhône



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

Categorie : Restaurants