



Une journée à la ferme

Midi :

Dégustation produits de la ferme

Après-midi dansant :

Clairette de Die, balade dans la ferme pétanque, cartes...

Vente à emporter :

pain, pognes, saucissons **fait maison**



Menu fait Maison

Apéritif Maison

Canapé au four à bois

(Ciboule, Poisson, Paysan)

Terrines de la Ferme

(canard, caillette, rillettes)

Cochon à la broche

(farci forestière et légumes)

Tomme de chèvre et Fromage Blanc

Pogne et Fruits au sirop Maison

Café

Boissons Comprises

Apéritif maison

Vin blanc - Vin rosé - Vin rouge

Clairette de Die

Tout à volonté



Le tout cuit au feu de bois

Originalité de la maison

Sur les bases d'un ancien moulin entièrement brûlé en 1971, le patron et son équipe ont complètement reconstruit cette **auberge paysanne** ; de la cave au toit, des fenêtres aux portes, des tables aux chaises, des meubles au four à bois, tout a été «fait main avec les moyens du bord».

C'est dans ce cadre champêtre inédit que depuis **1979**, nous vous servons le même menu ; secret de notre réussite : nos produits de la ferme.

Que vous pourrez déguster (cochons, terrines de canard, caillettes, rillettes, pain et pognes) cuits dans notre four à bois.

Nous serons ravis de vous recevoir et vous réserverons le meilleur accueil.

De l'élevage à l'assiette



695, Route de Chantemerle-les-Blés

26600 MERCUROL - Tél. 04 75 07 44 20

www.la-terrine.fr