Auberge de la Tour de Brison

Val de Ligne

Crédit : (Auberge de la Tour de Brison - ADT07)

Installés dans la salle de restaurant panoramique, vous découvrirez des recettes familiales comme le fameux paleron de bœuf braisé ou bien le traditionnel Saint-Honoré. Des recettes simples pour des plats pleins de saveurs et un savoir-faire reconnu.

Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

Description

C'est en 1902 que Gustine ouvre l'auberge dans la maison familiale.

C'est ensuite Germaine, sa fille, qui lui succède. Jusqu'à 80 ans, cette petite femme au caractère bien trempé va s'affairer derrière ses fourneaux sans jamais vraiment les quitter...

En 1980, après avoir terminé l'Ecole hôtelière de Thonon-les-Bains, c'est son petit-fils, Claude, qui ressort les casseroles.

Aujourd'hui, Claude Belin vous propose une cuisine généreuse et goûteuse.

Soucieux de travailler des produits frais, nous avons choisi de vous proposer un menu unique mais variant chaque jour (3 ou 4 choix d'entrées, 3 choix de plats).

Notre carte est composée au gré de la saison avec des produits du terroir ardéchois. Nos spécialités et nos pâtisseries maison raviront les amateurs de bonnes tables..... et pour accompagner votre repas, notre Carte de vins sélectionnés : cépages du terroir, appellations des régions de France, Champagnes...

En dégustant nos spécialités, vous admirerez un panorama exceptionnel avec à l'horizon les sommets des Alpes et du Ventoux.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Tarifs:
Menu adulte : 36,50 €.

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque, Chèque-Vacances Classic, Espèces

Services:
Animaux acceptés, Accès autocar, Hébergement, Accès Internet Wifi

Fiche mise à jour par Office intercommunal du tourisme en Val de Ligne le 11/04/2026

Contact

300 chemin La Chapelette
07110 Sanilhac
Tél. 04 75 39 29 00
aubergedelatourdebrison@gmail.com
http://www.belinbrison.com