



## Menu à la découverte du terroir Ardéchois

Houmous de pois chiche Ardéchois, salsa de pois chiche au citron confit

---

Caillette rôtie de la Boucherie Borrely, purée fine du plateau, duxelles de champignons sauce au vin rouge Fonvene et échalotes

---

Fraises cléry de saint Laurent du pape, chantilly

**ENTRÉE menu + PLAT menu +  
DESSERT menu** **25,00€**

---

**ENTRÉE menu + PLAT menu  
ou PLAT menu + DESSERT menu** **21,00€**

**MENU ENFANT 9,90€**

Plat enfant

Compote ou Yaourt

Sirop 25 cl

*LA TERRASSE*

GROTTE  
**CHAUVET 2**  
ARDÈCHE

# À la carte

## ENTRÉE

Houmous de pois chiche Ardéchois, salsa de pois chiche au citron confit / *Local chick-peas humus* 7,00€

---

## GRANDE SALADE

La Terrasse : salade, fromage ardéchois, foccacia, tomates confites, pomme de terre / *Mixed leaves salad, local cheese, toasted focaccia, confits tomatoes, potatoes* 15,90€

---

## PLATS CHAUDS

Caillette rôtie de la Boucherie Borrely, purée fine du plateau, duxelles de champignons, sauce au vin rouge Fonvene et échalotes / *Pork belly, fresh mash potatoe , wine and shalot sauce and mushroom* 15,00€

Quenelle de truite Font Rome, sauce Arabiatta, ratatouille à l'anis / *Local Trout quenelle, Arabiatta sauce, ratatouille* 15,50€

Saucisse de porc Borelly, lentilles de bourg saint Andéol braisées aux oignons glacés / *Local pork sausage, lentils and onions* 17,00 €

Plat chaud végétarien, composition du chef 15,00 €

---

## DESSERTS

Fromage blanc arreilladou, garniture du moment / *Local white cheese with chestnut cream or blueberries marmelade* 7,00 €

Mousse au chocolat Jivara et grué de cacao / *Chocolate mousse* 7,00 €

Tartelette aux marrons confits Imbert, macaronade aux amandes brutes ardéchoises / *Chestnut and local almond tartlet* 7,00 €