



Menu à la découverte du terroir Ardéchois

ENTRÉE / STARTER + PLAT / MAIN COURSE + DESSERT

26,90€

**ENTRÉE / STARTER + PLAT / MAIN COURSE
ou PLAT / MAIN COURSE + DESSERT**

22,00€

MENU ENFANT / KIDS MENU

10,90€

Plat enfant

Compote de fruit locale / local fresh food compote **ou** Yaourt

Ardéchois à la vanille / Fresh vanilla local yogurt

Sirop 25 cl ou Cristalline 50 cl

LA TERRASSE

**GROTTE
CHAUVET 2**
ARDÈCHE

ENTRÉES

Houmous de pois chiches ardéchois au citron confit / <i>Local chick-peas humus, confit lemon</i>	7€
Œufs mayonnaise mimosa, croûtons de focaccia et pousses de pois / <i>Soft-boiled egg, focaccia croutons, pea shoots</i>	7 €

PLAT FROID

Salade "The Goat" : romaine, pousses d'épinards, œuf mollet, chèvre Areilladou, croûtons, oignons rouges et betterave en pickles / <i>little gems, local goat cheese ,toasted focaccia, pickled red onions and beetroot</i>	16€
---	-----

PLATS CHAUDS

Caillette rôtie, purée fine du plateau, sauce vin rouge Ardéchois échalotes, champignons <i>coarsed pork pie, fresh mash potatoe , black pepper and cream sauce</i>	16€
Fricassée de volaille aux marrons, oignon grelot, poêlée de champignons, purée fine du Plateau / <i>Chicken "fricassee" with chestnuts, pearl onions, sauteed mushrooms, fresh mash potatoes</i>	16€
Flan au fromage de vaches Ardéchoises, jeunes pousses / <i>Ardèche cow's milk cheese flan, baby leaf greens</i>	16€

DESSERTS

Tartelette aux marrons confits Imbert, macaronade aux amandes brutes ardéchoises / <i>Chestnut and local almond tartlet</i>	8 €
Verrine de blanc de campagne Areilladou, confiture de myrtilles Sabaton, espuma vanillé / <i>country style thick yogurt bluberries jam, whipped cream</i>	8 €