

GROTTE CHAUVET 2 – Ardèche GROUPE

LA TERRASSE

GROTTE
CHAUVET 2
ARDÈCHE

Restaurant La Terrasse - Déjeuner

Menu Renne 21 €

20 personnes minimum

Humus de pois chiche Ardéchois, salsa de citron confit

Saucisse de porc rôtie de la boucherie Borelli, jus échalotes et vin rouge Font vène, purée fine du plateau duxelles de champignons

Blanc de campagne Areilladou, crème de marrons Imbert

Café

Menu Bouquetin 21 €

20 personnes minimum

Humus de pois chiche Ardéchois, salsa de citron confit

Raviole du Dauphiné, sauce Ariabiatta, parmesan

Blanc de campagne Areilladou, crème de marrons Imbert

Café

Menu Express

18 €

20 personnes minimum

Saucisse fraîche de porc rôtie de la boucherie Borelli rôtie jus échalotes et vin rouge Font vène, purée fine du plateau duxelles de champignons

+

Blanc de campagne Areilladou, crème de marrons Imbert

+

Café

EN OPTION

Supplément boisson

(eau filtrée, 25 cl eau minérale vals, 25 cl de vin rouge ou rosé)

4.50 € TTC / personne : Pichet de vin de nos régions

5.50 € TTC / personne : Ardèche IGP Les Terrasses

9.50 € TTC / personne : Ardèche IGP Terres d'Ardèche

Bière Ardéchoise à la pression ou en canette sur devis

LA TERRASSE

GROTTE
CHAUVET 2
ARDÈCHE

Restaurant La Terrasse - Déjeuner

Menu Bison 23,50 €

20 personnes minimum

Entrée du moment local*

Janvier à fin avril Potage de butternut grillé

Mai à fin septembre Genèse de tomates au basilic

Octobre à fin décembre Tartelette aux champignons

Caillette Ardéchois rôtie jus échalotes et vin rouge Font vène, purée fine du plateau duxelle de champignons

Salade de fruits frais ou pochés du moment*

Automne/Hiver Poire pochée, pomme rôtie...

Printemps/Été Fraises de région, abricots au sirop...

Café

*les entrées et desserts sont donnés en exemple et peuvent changer en fonction des approvisionnements

Menu Lion 24,50 €

20 personnes minimum

Entrée du moment local*

Janvier à fin avril Potage de butternut grillé

Mai à fin septembre Genèse de tomates au basilic

Octobre à fin décembre Tartelette aux champignons

Quenelle de truite Font Rome sauce Arrabiata, délicatesses rôties au romarin mini ratatouille a l'anis vert, poêlées de légumes de saison

Salade de fruits frais ou pochés du moment*

Automne/Hiver Poire pochée, pomme rôtie...

Printemps/Été Fraises de région, abricots au sirop...

Café

*les entrées et desserts sont donnés en exemple et peuvent changer en fonction des approvisionnements

EN OPTION

Supplément boisson

(eau filtrée, 25 cl eau minérale vals, 25 cl de vin rouge ou rosé)

4.50 € TTC / personne : Pichet de vin de nos régions

5.50 € TTC / personne : Ardèche IGP Les Terrasses

9.50 € TTC / personne : Ardèche IGP Terres d'Ardèche

Bière Ardéchoise à la pression ou en canette sur devis

LA TERRASSE

GROTTE
CHAUVET 2
ARDÈCHE

Restaurant La Terrasse - Déjeuner

Menu Mammouth 29,00 €

20 personnes minimum

Entrée du moment locale*

Janvier à fin avril Potage de butternut grillé

Mai à fin septembre Genèse de tomates au basilic

Octobre à fin décembre Tartelette aux champignons

Volaille jaune d'Ardèche au beurre et épices douces, Dahl de lentilles ardéchoises à la tomate et coriandre, butternut rôti à la cannelle

Gâteau de fromage Ardéchois compote de fruits du moment espuma de crème vanillée

Café

*les entrées sont données en exemple et peuvent changer en fonction des approvisionnements

EN OPTION

Supplément boisson

(eau filtrée, 25 cl eau minérale vals, 25 cl de vin rouge ou rosé)

4.50 € TTC / personne : Pichet de vin de nos régions

5.50 € TTC / personne : Ardèche IGP Les Terrasses

9.50 € TTC / personne : Ardèche IGP Terres d'Ardèche

Bière Ardéchoise à la pression ou en canette sur devis

LA TERRASSE

GROTTE
CHAUVET 2
ARDÈCHE

Restaurant La Terrasse

Prestations annexes

Nappage tissu tissé : 0,20 € par personne

Forfait eau plate filtrée et eau pétillante Vals 0,50 cl par personne : 2,50 € par personne

Apéritif Kir Châtaigne 12,5 cl par personne, accompagnement salé (chips ou cacahuètes) : 3,50 € par personne

