

RESTAURANT LE VIVARAIS

*« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer le bonheur »*

Théodore Zeldin

ESPRIT DU TERROIR

Mise en Bouche

~~~

Bavaroise à la brousse et chèvre de la laiterie Carrier,  
sablé à la moutarde d'Aizac et légumes croquants

~~~

Filet de truite d'Ardèche meunière,
marrons et cébette, beurre blanc

~~~

« PéliSSonne » d'Ardèche et  
purée de cerise senteurs lavande de « Aurélia Etienne - A portée de mains »

~~~

Moelleux aux marrons AOP « Sabaton »
confit d'agrumes, crème glacée de marrons au poivre Laï Chau

37 €

*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

Taxe et service compris

PLAISIR ET SAVEUR

Mise en Bouche

~~~

Le foie gras de canard mi-cuit, framboises, myrtilles,  
« limonade de sureau » et poivre à queue de Madagascar

22€

Ou

Poulpe mariné et grillé,  
petits légumes comme une ratatouille

24€

~~~

Tronçon de barbue et tian de
légumes provençaux, jus vert au pistou

26€

Ou

Autour du lapin, polenta poêlée,
déclinaison de haricots et tomates, jus simple au xérès
(supplément truffe blanche d'été 4€ les 5 grammes)

27€

~~~

Assiette de fromages affinés  
par Josiane Deal (MOF)

~~~

Dessert

47 €

*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.
Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte

Taxe et service compris

GOURMET

Mise en Bouche

~~~

Le foie gras de canard poêlé,  
autour de la pêche et du pamplemousse

27€

Ou

Les langoustines en deux façons : carpaccio et tartare,  
déclinaison d'agrumes

29€

~~~

Le Saint Pierre juste poêlé, variation d'artichauts,
sauce au safran d'Ardèche

35€

Ou

Le homard bleu à la tuber aestivum,
espuma coraillé

42€

~~~

L'agneau de pays en croûte de cazette,  
jus réduit, carotte acidulée et betterave chioggia

39€

Ou

Le pavé de bœuf et son cannelloni froid façon tartare,  
pomme soufflée au chèvre de l'Areilladou et truffe d'été

41€

~~~

Assiette de fromages affinés
par Josiane Deal (MOF)

~~~

Dessert

68 €

Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte  
Ce menu peut être servi à 56 € avec au choix poisson ou viande

\*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

# DEGUSTATION

Les langoustines en deux façons : carpaccio et tartare,  
déclinaison d'agrumes

~~~

Le foie gras de canard mi-cuit, framboises, myrtilles,
« limonade de sureau » et poivre à queue de Madagascar

24€

~~~

Le Saint Pierre juste poêlé, variation d'artichauts,  
sauce au safran d'Ardèche

35€

~~~

Le homard bleu à la tuber aestivum,
espuma coraillée

79€

~~~

Tournedos de bœuf façon Rossini,  
embeurrée de pommes de terre

48€

~~~

Assiette de fromages affinés
par Josiane Deal (MOF)

~~~

Suggestion du chef pâtissier

89 €\*  
~~~~~

*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

*Tous les plats du menu peuvent être proposés à la carte

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Accord mets et vins disponible sur demande

(à partir de 8€ le verre)

LE TEMPS DES DOUCEURS

« Le Fraisier »
à notre façon

« Velours de coco »
crème d'avocats et sorbet pamplemousse à la cannelle Alba

« Cherry chérie »
Revisite de la forêt noire, cerises d'Ardèche et sorbet vieux garçon

« Rémanence »
Autour de l'abricot, panna cotta et praliné au sarrasin, parfums de café
et sorbet d'abricot à la cardamome verte

« L'exotique »
Parfait glacé ananas, biscuit coco,
ananas confit à la vanille et crémeux passion vanille

12 €

Ou

Assiettes de fromages affinés
par Josiane Deal (MOF)

9€

Desserts réalisés par le Chef Pâtissier Jérémie Gruson

Taxe et service compris